sale&pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2023 - € 4,50

Un goccio d'alcol sulla pasta

Distillati e liquori per condimenti intriganti

Cotechino e zampone

Da gustare in versione contemporanea

L'eleganza del salmone

Si spende in secondi che fanno festa

Cioccolato e agrumi

Matrimonio d'amore per dolci irresistibili

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 36 - Mensile Lussemburgo € 9,00 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera CHF 9,60 - Svizzera C.T. CHF 9,40 - Germania € 10,90 - Portogallo 8,50

Stile Italia Edizioni

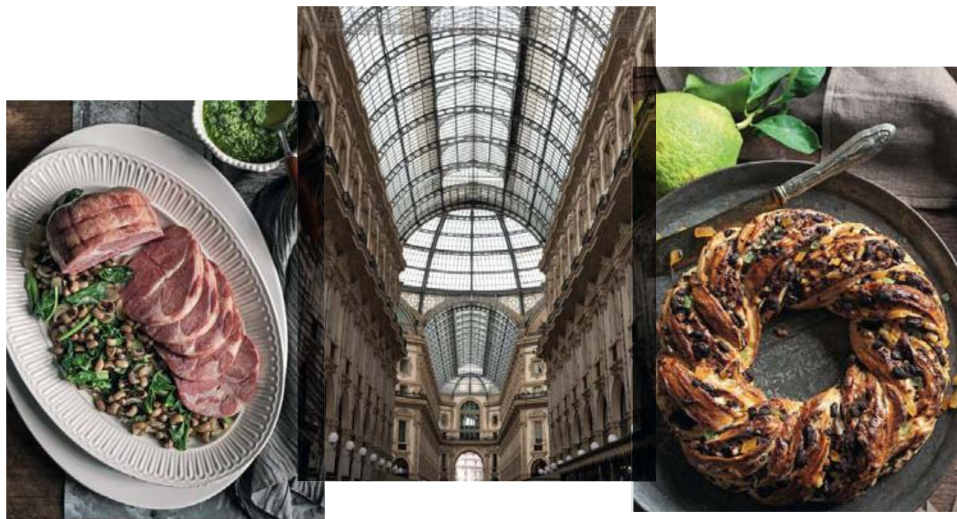


IN EDICOLA IL 20 DICEMBRE 2022

SPAGHETTI QUADRATI CON RICCIOLA E GRAND MARNIER

pag. 75

Da sinistra, coppa con salsa verde e fagioli dall'occhio (pagina 28), un'immagine tratta dal servizio Vecchia Milano (pagina 41), treccia all'arancia e cedro (pagina 90).



Sommario *gennaio*

RUBRICHE







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

CORRADO ASSENZA
PASTICCIERE E PATRON DEL FAMOSO CAFFÈ SICILIA DI NOTO, UN PO' FILOSOFO E UN PO' DIVULGATORE, PER ESEMPIO NELLA SERIE CHEF'S TABLE DI NETFLIX, SVELA I SEGRETI DELL'ABBINAMENTO CIOCCOLATO AGRUMI (A PAGINA 98). IL SUO PREFERITO: UN FONDENTE AL 55% DI CACAO CON IL PROFUMATO E DELICATO BERGAMOTTO.

NICCOLÒ SAVIGNI
A PAVANA (PISTOIA) NELLA BOTTEGA ARTIGIANA DI FAMIGLIA NICCOLÒ LAVORA LE CARNI DI CINTE SENESI BIO ALLEVATE IN PROPRIO PER REALIZZARE SALUMI E INSACCATI DI GRANDE QUALITÀ (A PAGINA 35), AMATISSIMI ANCHE DAL CLIENTE BUONGUSTAIO FRANCESCO GUCCINI.

FRANCESCA MOSCHENI
LAUREATA IN SCENOGRAFIA ALL'ACCADEMIA DI BRERA (MILANO) È FOTOGRAFA DI LIFESTYLE E CUCINA. OLTRE AI SALUMI DA PENTOLA (PAGINA 35) A LEI DOBBIAMO IL REPORTAGE SU MILANO (PAGINA 40) E LE PASTE SUPER ALCOLICHE (PAGINA 68) DA CUI È TRATTA LA COPERTINA.

indice delle ricette
GENNAIO 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande



Le feste ai tempi della carsenza

STORIA DI UNA RICETTA PERDUTA, SIMBOLO DI CAPODANNI IN CUI BASTAVA POCO PER DESTARE SORPRESA. UNA DOLCE MEMORIA DA TENERE CON NOI

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Mi sono messa a pensare a un Capodanno diverso. Nessun bagliore, nessun abito elegante, nessuna ostentazione. E così, cercando, mi sono imbattuta nella carsenza. E qui mi sono persa, non ho trovato origini certe e dosi giuste. Tutto perduto, usanza e ricette, eppure questo piatto doveva essere ben conosciuto e diffuso, tanto che Francesco Cherubini, letterato milanese, lo inserisce tra i lemmi del suo vocabolario milanese - italiano del 1814, alla stregua del panettone. Prima di tutto dà la spiegazione di cos'è la carsenza: una focaccia schiacciata che "si distingue dal pane non solo per la forma ma anche per l'essere cotta leggermente.... questa specie di focaccia madre è sorella cittadina della brusada campagnola"; e se si va a questa voce si legge che è un "pane fatto di pasta di granoturco abbrustolata in pochi minuti e le più volte mal cotta. Nella pasta intridono spesso finocchio, cipolla, uva. In città si chiama carsenza".

Quindi due varianti, una più rustica da contado e una per il popolo di città. Ma ne esiste una terza che l'autore definisce sorella nobile ed è la carsenza de bombon, una "focaccia dolce che si suol mangiare a Capo d'anno e per Befania e che è di più specie", cioè " de pasta dura", " de pasta frolla", "de pasta levada", "de pasta sfojada", " de mezza pasta" o anche "in padella".

Ma chi se la ricorda più? In rete si trovano poche tracce, nei libri di ricette nessuna, vengono in aiuto scrittori e poeti che confermano la sua esistenza, come il milanese Giovanni Rajberti, (1805-1861) che scrive: "El primm de l'ann se comenza, a mangià la carsenza". Mentre una recentissima raccolta di poesie in vernacolo di Elena Paredi ci spiega che la carsenza de bombon "l'era on dolz bell pacciarott, rond e l'era ona frittola de pasta de pan indolzida con on ciccin de ughetta che, frignada in de l'òli e butter... i gent pacciavan dasin dasin perché denter in vuna de quelle, gh'era ona moneda de biancumm, 'me sorpresa". Di fatto una grossa frittella di pane addolcita dall'uvetta e spolverizzata di zucchero, in pratica la versione in padella del Cherubini, da mangiare piano piano perché, come sorpresa di buon augurio per l'anno nuovo, poteva contenere una moneta d'argento. Chi non la friggeva, la cuoceva in una teglia posta di lato al focolare perché la cottura fosse lenta e il dolce potesse lievitare senza bruciare.

Origini antiche, se già nel 1814 era citata nel vocabolario, ma sempre figlia della pasta da pane, quel pane che andava cotto una volta alla settimana nei forni comuni. Dalla forma della pagnotta ancora cruda le massaie toglievano una parte dell'impasto che conservavano un paio di giorni per lavorarlo nuovamente con farina, acqua e quel che si aveva: mele, uvetta, pere, fichi. Nasceva così la carsenza de bombon che durante le feste era ancora più preziosa perché, almeno una volta all'anno, poteva essere ricavata dal pane bianco, come racconta Annalisa Panigada in un testo trovato nel sito dell'associazione culturale milanese "Antica credenza di Sant'Ambrogio": "la tradizione racconta che la sera dell'ultimo dell'anno, dopo che i bimbi erano andati a letto, con il pane bianco avanzato dal giorno di Natale la mamma impastava questa dolce sorpresa da gustare a Capodanno". E chi viveva nelle cascine intorno a Milano aveva a disposizione anche latte, panna, burro e uova che trasformavano la carsenza de bombon da un dolce semplicissimo a un dolce da festa. Troppo povero per il Capodanno di oggi, troppo distante dai nostri gusti? Il fatto è che la società cambia, ma la memoria deve restare.

Chi ne ha notizia si faccia avanti.

CARSENZA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI

75 g pane raffermo – 500 g circa di farina 00 + quella per il piano di lavoro – 70 g zucchero + quello per guarnire – 150 ml di latte – 100 ml panna fresca – 1 uovo – 120 g di burro morbido – 30 g uvetta – 1 manciatina di pinoli – 1 cucchiaino di scorza di limone non trattato grattugiata – 1 bustina di vaniglina – mezzo bicchiere di rum – 5 g lievito di birra fresco

1 Mettete il pane spezzettato in una ciotola, copritelo con 100 ml di latte e la panna e lasciatelo ammorbidire. Mescolatelo a crema con una forchetta e poi unite il lievito sciolto nel latte restante intiepidito. Ora aggiungete l'uovo, 35 g di burro, lo zucchero, il rum e la vaniglina e impastate il tutto con le mani. Unite la farina, poca per volta, e lavorate fino a ottenere un impasto morbido (tipo pasta di pane) che si stacca dalle mani. Impastatelo ancora a su un piano infarinato per qualche minuto, poi incorporate uvetta, pinoli e scorza di limone.

2 Formate una palla, mettetela in una ciotola foderata con un tovagliolo, incidetela a croce, copritela con un altro tovagliolo e lasciatela riposare vicino ad una fonte di calore (per esempio su una sedia vicino al calorifero) per almeno mezza giornata.

3 Lavorate la pasta brevemente e stendetela con le mani a un'altezza di circa 2 cm. Sciogliete una noce di burro in un'ampia padella, adagiatevi la carsenza e cuocetela 10 minuti per lato: aggiungete altro burro quando la girate. Fatela dorare un poco da ambo i lati a fiamma alta, spennellatela con il burro rimasto, cospargetela con una cucchiaiata di zucchero e servitela calda.

La ricetta è ispirata all'originale di Annalisa Panigada, che non prevedeva dosi precise per gli ingredienti: variavano in funzione della quantità di pane raffermo.







Il nome carsenza vuol dire crescenza e indica genericamente una pasta da pane che lievita, cresce in modo naturale. Questa focaccia potrebbe aver dato il nome (nessuna certezza, è solo un'ipotesi) al noto formaggio: perché dopo qualche giorno diventava molle come una focaccia oppure perché, se tenuta al caldo durante la lavorazione, la crescenza si gonfiava proprio come una focaccia.



Tagliatelle di cioccolato con crema al gorgonzola e Amaretti morbidi La Sassellese

- 500 g di farina
- 4 uova
- 50 g di cacao amaro
- 300 g di gorgonzola
- 150 g di panna da cucina
- Amaretti morbidi La Sassellese
- sale





Impastare farina, uova, sale, cacao e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Stendere la pasta fresca ottenuta e tagliare le tagliatelle al cioccolato.
Preparare una crema scaldando il gorgonzola con la panna e amalgamando gli Amaretti morbidi La Sassellese a pezzetti.
Lessare le tagliatelle in acqua bollente salata, scolare e saltare la pasta nella salsa al gorgonzola.
Decorare con Amaretti morbidi La Sassellese a piacere.

Chef: Ivano Ravera



NUOVO FORMATO
CON PIÙ MANDORLE



sassellese.it



dinner party

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

TANTI SFIZI GOURMET DANNO VITA A UNO STRAORDINARIO BUFFET DI CAPODANNO TRA CHIACCHIERE E MUSICA



CAKE AL SALMONE AFFUMICATO CON CIPOLLE ROSSE MARINATE

pag.16

INSALATA
DI CAPODANNO
pag.16

Ciotola ampia Francesca Reitano Ceramica, tessuto in lino grezzo C&C Milano. Nella pagina accanto, paletta in acciaio satinato Pintox. Indirizzi a pagina 114



TIMBALLINI
DI RISO E PORRI CON
BLU DI CAPRA
E COTECHINO

Tovagliolo in lino grezzo tinto a mano rosa antico Hue Table Stories, piatto rettangolare in ceramica smaltata Emile Henry.
Nella pagina accanto, tovagliolo in lino grezzo tinto a mano di Hue Table Stories, piattino in ferro brunito e cucchiaio in ceramica Zara Home, ciotoline Francesca Reitano Ceramica.
Indirizzi a pagina 114

TIMBALLINI DI RISO E PORRI CON BLU DI CAPRA E COTECHINO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
635 CAL/PORZIONE

300 g di riso Arborio – **200 g di formaggio erborinato di capra di capra morbido** – **1/2 cotechino cotto** – **1 porro** – **1 bicchiere di vino bianco** – **1 litro brodo vegetale** – **burro per gli stampi** – **sale** – **pepe**

1 Imburrate 6 stampini di alluminio. Scaldate il brodo. Pulite il porro, lavatelo e affettatelo finemente fino all'inizio della parte verde (tenetela da parte). Rosolatelo in una padellina antiaderente con 2 cucchiai di olio per 2 minuti; salatelo e tenetelo da parte.
2 Tostate il riso con 2 cucchiai di olio in una pentola dal fondo spesso per 1 minuto. Salatelo, sfumatelo con il vino e poi unite un mestolino di brodo. Aggiungete il porro, mescolate e proseguite la cottura unendo poco brodo alla volta. Quando il riso sarà al dente e quasi asciutto, unite il formaggio a pezzetti. Togliete dal fuoco e fate riposare coperto per 1 minuto; poi mescolate energicamente. Distribuite il risotto negli stampini, batteteli sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria e livellate bene la superficie.
3 Sbriciolate il cotechino e rosolatelo in padella per 2 minuti continuando a sgranarlo con una forchetta finché risulterà croccante. Sformate i timballi di riso sul piatto da portata e guarniteli con il cotechino, una macinata di pepe e qualche pezzettino della parte verde del porro.

VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON CHIPS DI VERDURE E OLIO AL PREZZEMOLO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
185 CAL/PORZIONE

600 g di topinambur – **2 patate medie** – **1 grossa cipolla bianca** – **1 litro di brodo vegetale** – **sale** – **pepe**
per le chips **1 grossa carota** – **1 piccola patata americana (stretta e lunga)** – **2 topinambur** – **1 patata media** – **olio di semi di arachide**
per l'olio al prezzemolo **1 mazzetto di prezzemolo** – **50 ml di olio extravergine d'oliva**

1 Preparate l'olio al prezzemolo. Pulite e lavate il prezzemolo. Portate ad ebollizione 1/2 litro di acqua, tuffatevi il prezzemolo per 30 secondi, scolatelo e raffreddatelo in acqua e ghiaccio. Scolatelo, strizzatelo, frullatelo con l'olio e fatelo riposare 3-4 ore ore, quindi filtratelo con un colino a maglie fini.
2 Preparate la vellutata. Sbucciate e affettate la cipolla. Sbucciate le patate e i topinambur, lavateli e tagliateli a pezzetti. Scaldate il brodo. Rosolate dolcemente la cipolla in una casseruola con un po' d'olio per 2 di minuti. Aggiungete patate e topinambur e rosolate anch'esse brevemente. Bagnate con 800 ml di brodo, portate ad ebollizione, regolate di sale, pepate e cuocete per 35 minuti.
3 Intanto, preparate le chips. Pelate carota, patate e topinambur, lavateli, asciugateli e affettateli finemente con una mandolina. Scaldate abbondante olio e friggete le chips, poche per volta, fino doratura (30 secondi scarsi). Sgocciolatele su carta da cucina e conservatele in forno caldo a 100°. Frullate la zuppa di patate e topinambur con un frullatore a immersione e regolate la densità unendo, eventualmente, poco brodo caldo; regolate di sale se necessario. Distribuite la vellutata nelle ciotole, conditela con l'olio al prezzemolo e guarnitela con le chips.



VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON CHIPS DI VERDURE E OLIO AL PREZZEMOLO

GRAZIE A DECLINAZIONI INSOLITE, I ROBUSTI INGREDIENTI D'INVERNO SI TRASFORMANO IN RAFFINATE MAGIE

CAKE AL SALMONE AFFUMICATO CON CIPOLLE ROSSE MARINATE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

250 g di farina 0 + quella per lo stampo – 5 uova medie – 200 ml di latte – 75 g di burro + quello per lo stampo – 200 g di emmentaler – 150 g di salmone affumicato in un solo pezzo – 100 g di olive verdi denocciolate – 3 cipollotti sottili – 60 g di semi di lino – 75 ml di olio di semi di girasole – 15 g di lievito per torte salate – sale per guarnire 200 di salmone affumicato a fette – 1 cucchiaio di uova di salmone – 2 piccole cipolle rosse – sesamo nero – aceto di vino rosso

1 Pulite le cipolle rosse per la guarnizione, tagliatele in quarti e disponetele in casseruolina con 2 dl di acqua e 2 dl di aceto. Fatele sobbollire per 5 minuti, lasciatele raffreddare nel loro liquido e sgocciolatele.
2 Accendete il forno ventilato a 160°, sistemate la griglia nel secondo ripiano partendo dal basso. Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare da 1250-1300 ml di capacità. Grattugiate il formaggio con una grattugia a fori larghi. Tagliate a pezzettini il salmone e le olive. Pulite i cipollotti, lavateli e tagliateli a rondelle sottili. Fondete il burro a fuoco basso.
3 Setacciate la farina con il lievito facendoli cadere in una ciotola capiente e impastateli con le uova, aggiungendone uno alla volta. Quindi incorporate gli altri ingredienti, sempre uno alla volta, in quest'ordine: il burro, l'olio, il latte, 15 g di sale, i semi di lino, 150 g di emmentaler, il salmone, le olive e i cipollotti. Mescolate il tutto e versate nello stampo. Pareggiate la superficie, spolverizzatela con l'emmentaler rimasto e infornate per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 140° e proseguite la cottura per altri 45 minuti. Sfornate il cake, lasciatelo intiepidire, poi sformatelo e fatelo raffreddare su una gratella. Decorate la superficie con le fettine e le uova di salmone, un po' di semi di sesamo e petali di cipolla marinata.

INSALATA DI CAPODANNO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

150 g di Camembert – 3 cespi di indivia belga rossa – 60 g di rucola lavata – 1 grosso caco mela – 1/2 melagrana – 40 g di nocciole sgusciate – olio extravergine d'oliva – aceto balsamico – sale – pepe

1 Spezzettate grossolanamente le nocciole e tostatele a secco in una padellina antiaderente per 2 min. Prelevate le foglie dell'indivia, lavatele e asciugatele. Ricavate i chicchi della melagrana. Lavate il caco, privatelo del picciolo e affettatelo molto finemente con una mandolina. Tagliate il formaggio a fettine.
2 Disponete le foglie d'insalata a corona in un'ampia ciotola e sistematevi sopra le fettine di caco. Unite il Camembert e completate con la rucola. Condite con olio, sale, pepe e gocce di aceto balsamico.

CORONA DI PANINI ALLA ZUCCA E ROSMARINO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
370 CAL/PORZIONE

360 g di farina 00 + quella per la lavorazione e il piano di lavoro – 120 g di farina integrale – 1 pezzo di zucca Butternut di 300 g – 2 cucchiai di miele – 1 cucchiaio colmo di rosmarino tritato + qualche ciuffo per decorare – 9 g di lievito di birra secco – 45 g di burro a temperatura ambiente – olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino e 1/2 di sale

1 Togliete i semi alla zucca e infornatela a 200° per 30 minuti. Togliete la buccia, frullate la polpa e pesatene 225 g. Nella ciotola della planetaria, montata con il gancio, miscelate le due farine con il lievito e il sale. Poi unite 240 ml di acqua tiepida, il miele, il burro, la purea di zucca e il rosmarino e lavorate per 3 minuti. Ripulite i bordi della ciotola con una spatola quando necessario e impastate per altri 3-5 minuti. Se non disponete di una planetaria, utilizzate i ganci delle fruste elettriche e lavorate per 6-8 minuti. L'impasto dovrà risultare morbido e leggermente appiccicoso.
2 Trasferitelo sul piano di lavoro infarinato, lavoratelo a mano e unite farina (poca) finché non sarà più appiccicoso (non deve diventare troppo sodo). Un ungetelo con olio, mettetelo in una ciotola e copritela con pellicola: lasciate lievitare nel forno spento con la luce accesa fino al raddoppio del volume (circa 1 ora).
3 Sgonfiate l'impasto con le mani, dividetelo in 7 panini di circa 5 cm di diametro, 7 panini di circa 3 cm e 6 palline piccole di circa 2 cm. In una teglia oliata di 30 cm di diametro, sistemate 6 panini grandi a corona e 1 al centro, disponete negli spazi intorno i panini medi e infine contornate il panino centrale con le palline piccole. Lasciate lievitare per altri 20 minuti e poi infornate a 180° per 30 minuti, o finché il pane sarà leggermente dorato. Lasciatelo raffreddare prima di servirlo con qualche ciuffo di rosmarino.



CORONA DI PANINI
ALLA ZUCCA
E ROSMARINO

UN PANE DI FESTA ACCOMPAGNA
IL MENU ED È IDEALE ANCHE
CON SALUMI E FORMAGGI



Piatto tondo L'arte nel Pozzo, argilla rettangolare Domenico Mori. Nella pagina accanto, piatto ovale Francesca Reitano Ceramica, bricchetto CeCeramic, tovagliolo in lino grezzo tinto a mano Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 114

Cosa bere

PIATTI SALATI

L'INTONAZIONE DEL MENU PREVEDE UN ACCOSTAMENTO VERSATILE, NEL QUALE DUE VINI POSSANO ALTERNARSI E SCAMBIARSI I RUOLI A PIACERE SECONDO IL GUSTO DEI CONVITATI. IL PRIMO È IL PAVESE METODO CLASSICO DEL CASTELLO DI STEFANAGO: IN PARTICOLARE, LA CREMOSA PERSISTENZA DELLA SPUMA E LA VITALE PUNGENZA DEL PERLAGE INTERAGISCONO SUL CAKE E SULLA VELLUTATA, ESALTANDONE I TRATTI FRESCHI E DELICATI; MA NULLA VITA DI UTILIZZARLO CON SUCCESSO SUGLI ALTRI PIATTI. IL SECONDO VINO È IL GENEROSO E PARTECIPE CERASUOLO D'ABRUZZO TAUMA: LA SUA AUTOREVOLE GRADUALITÀ REGOLA LA COMBINAZIONE TRA BLU DI CAPRA E BRICIOLE DI COTECHINO DEI TIMBALLINI, OLTRE A TROVARE NEI LOLLIPOP DI POLLO LA PIACEVOLE RESISTENZA AROMATICA E SOSTANZIOSA DI SENAPE E SPECK. ANCHE IN QUESTO CASO, IL VINO PUÒ ESSERE SPESO A PIACERE SULLE ALTRE PORTATE. LE INSALATE, PUR RESE COMPLESSE DA INGREDIENTI COME IL FORMAGGIO, CONTENGONO IN SÉ LA FRESCHEZZA PER ESSERE GUSTATE SENZA UN CALICE D'ACCOMPAGNAMENTO.

DESSERT

SULLE COPPE DI FRUTTI DI BOSCO E SUI MUFFIN AL CIOCCOLATO, METTIAMO LA TENEREZZA DI UN ROSSO DOLCE, COME L'ELEGANTE RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DELLA MUSELLA.

INSALATA DI LENTICCHIE CON UVA ARROSTO E RADICCHIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

250 g di lenticchie – 250 g di uva rosata senza semi con acini piccoli – 2 cespi di radicchio di Treviso tardivo – 1/2 cipolla – 1 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiai di prezzemolo tritato – olio extravergine d'oliva – aceto balsamico – sale – pepe

1 Mettete le lenticchie in un colino e lavatele bene sotto acqua corrente. Pulite sedano e cipolla, lavateli e tritateli. Rosolateli dolcemente con lo spicchio d'aglio sbucciato e un po' d'olio per 2 minuti. Unite le lenticchie e tanta acqua da coprirle di almeno 6 cm. Portate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 15-20 minuti: le lenticchie dovranno risultare cotte al dente, non sfatte. Scolatele, conditele con un filo d'olio e lasciatele raffreddare.
2 Mentre le lenticchie cuociono, lavate l'uva, sgocciolatela bene, dividetela in 6 o più grappolini e sistemateli su una teglia foderata con carta da forno. Conditeli con un filo d'olio, sale, pepe e qualche goccia di aceto balsamico e infornateli per 15-20 minuti, finché l'uva risulterà appassita.
3 Prelevate le foglie del radicchio, lavatele e asciugatele. Disponete le lenticchie in un piatto da portata e sistematevi sopra disordinatamente il radicchio e i grappolini d'uva. Condite con olio, sale, pepe, olio e qualche goccia di aceto e spolverizzate con il prezzemolo tritato.

INSALATA DI
LENTICCHIE CON
UVA ARROSTO
E RADICCHIO

UNA SINFONIA IN ROSSO
COLORA L'IRRINUNCIABILE
CONTORNO
BENEAUGURALE

Nella pagina accanto, ciotola Francesca Reitano Ceramica, argilla quadrata Domenico Mori, tovaglioli in lino grezzo tinti a mano di Hue Table Stories, piattino frutta in ceramica opaca smaltata L'arte nel Pozzo. Indirizzi a pagina 114

LOLLIPOP DI POLLO ALLA SENAPE E SPECK

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

6 grossi fusi di pollo – 12 fette di speck – 100 ml di vino bianco – senape al miele – paprica dolce – 1 mazzetto di timo – sale – pepe

1 Accendete il forno a 180°. Private i fusi della pelle, incidete la polpa subito sotto il punto in cui si restringe la coscia e liberate l'osso tagliando i tendini e spingendo la polpa verso verso l'alto, per ottenere una sorta di pallina.
2 Condite i fusi con sale, pepe e paprica, poi spalmateli uniformemente con la senape e quindi avvolgete ciascuno con 2 fette di speck. Coprite le estremità degli ossi con un pezzetto di carta da forno e legatela con spago da cucina.
3 In una pentola di ghisa alta, versate un po' d'olio, il vino e unite qualche rametto di timo. Appoggiate i fusi di pollo in piedi lungo il bordo e coprite il contenitore con un doppio foglio di alluminio e quindi con il coperchio. Infornate il tutto per circa 30 minuti, poi scoprite la pentola, bagnate i fusi con il fondo di cottura, richiudete e proseguite la cottura per 20 minuti. Ripetete l'operazione e cuocete i fusi scoperti per altri 25 minuti. Serviteli caldi con qualche rametto di timo fresco.

Allestire il buffet

ANCHE SE IL PROTAGONISTA È IL CIBO, LA PRESENTAZIONE È MOLTO IMPORTANTE, PER ALLESTIRE UNA TAVOLA ACCATTIVANTE E ORDINATA.

LE PROVE GENERALI

ANCHE DUE GIORNI PRIMA, PENSATE A CIÒ CHE AVETE IN CASA E RAGIONATE SU UNA LINEA DI COLORI. MEGLIO SE NEUTRI VISTO CHE LE RICETTE SONO PIUTTOSTO VARIOPINTE. PER EVITATE SCONTRI TRA I COMMENSALI, È BENE METTERE LE PORTARE SUL TAVOLO MAESTRO E LE STOVIGLIE DI SERVIZIO SU UN TAVOLINO A PARTE, MEGLIO ANCORA UN CARRELLO, FACILE DA SPOSTARE. PREVEDETE UN NUMERO SUFFICIENTE DI SEDUTE: AGGIUNGETE QUALCHE SEDIA DAVANTI AL DIVANO PER FACILITARE GLI SPOSTAMENTI MENTRE SI CHIACCHIERA.

IL SERVIZIO

CUCINATE TUTTO IN ANTICIPO E METTETE LE INSALATE SUL TAVOLO MEZZ'ORA PRIMA CHE ARRIVINO GLI OSPITI, IN MODO CHE NON SIANO GELATE. RISCALDATE ALL'ULTIMO I TIMBALLINI DI RISO, LE VELLUTATE (AGGIUNGENDO LE CHIPS SOLO IN SEGUITO) E I LOLLIPOP DI POLLO. PER I DOLCI POTETE PREVEDERE UN TAVOLINO A PARTE, OPPURE SERVIRLI DOPO LE PORTARE SALATE. ELIMINATE VIA PIATTINI E PIATTI DI PORTATA VUOTI PER MANTENERE UN COLPO D'OCCHIO ORDINATO: POTETE ANCHE PENSARE A UN PUNTO DI APPOGGIO DOVE I COMMENSALI POTRANNO DEPOSITARLI. TENETE PRONTE MUSICHE DI SOTTOFONDO.

COSA OCCORRE

PER LE PORTATE SERVONO PIATTI, CIOTOLE, VASSOI E TAGLIERI. PIATTI E PIATTINI SI POSSONO APPOGGIARE, IMPILATI, SUL TAVOLO DOVE SI POSA IL CIBO O SU UN PIANO D'APPOGGIO A PARTE; ACCANTO SISTEMATE POSATE (SE VOLETE IN UN CESTINO) E TOVAGLIOLI. I BICCHIERI ANDRANNO ACCANTO ALLE BEVANDE.

LOLLIPOP DI POLLO
ALLA SENAPE
E SPECK

I PIATTI SONO IDEATI PER ESSERE GOLOSI, MA ANCHE SCENOGRAFICI E SEMPLICI DA MANGIARE



Nella pagina accanto, piatti Francesca Reitano Ceramica, tovagliolo in lino grezzo tinto a mano Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 114

FRUTTI DI BOSCO AL VIN BRULÉ CON CREMA DI PANNA E CARAMELLO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

400 g di frutti di bosco surgelati – 300 ml di panna fresca – 60 g di mascarpone – 600 ml di vino rosso – 490 g di zucchero – spezie miste per vin brulé (2 stecche di cannella, 4 bacche di cardamomo 2 bacche di ginepro, 1 anice stellato, 4 chiodi di garofano) – 2 cucchiai di zucchero a velo

1 In un pentolino, portate a ebollizione il vino con 240 g di zucchero e le spezie. Mescolate, abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire finché il vino si sarà ridotto della metà (circa 25 minuti). Filtrate lo sciroppo ottenuto. Suddividete i frutti di bosco ancora surgelati in 6 coppe, distribuitevi sopra lo sciroppo caldo, lasciate intiepidire e poi raffreddate in frigo.
2 Mettete lo zucchero rimasto in un pentolino dal fondo spesso, bagnatelo completamente con acqua, mettetelo su fuoco medio-basso e attendete il formarsi di un caramello ambrato senza mescolare: se tende a scurirsi su un lato, ruotate il pentolino. Foderate una teglia con carta da forno. Immergete il fondo del pentolino in acqua fredda per bloccare la cottura e poi, lavorando velocemente, fatelo colare con un cucchiaio sulla carta da forno disegnando tanti ghirigori; lasciate rapprendere.
3 Montate la panna ben fredda con le fruste elettriche. Unite il mascarpone e lo zucchero a velo e continuate a sbattere per amalgamare gli ingredienti: dovrete ottenere una crema molto spumosa ma cedevole. Distribuitela nelle coppe con i frutti di bosco, guarnite con i ghirigori di caramello e servite subito. Se preparate il dessert in anticipo, conservate le coppe in frigo senza il caramello (si scioglierebbe) e aggiungetelo alla fine.

MUFFIN MORBIDI AL CIOCCOLATO E LAMPONI

FACILE
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
400 CAL/PEZZO

150 g di farina 00 – 175 g di burro + quello per gli stampi – 280 g di zucchero semolato– 130 g di zucchero di canna – 3 uova – 200 g di lamponi – 125 g di cioccolato fondente al 70% – 75 g di cacao amaro – 1 bustina di vaniglina – zucchero a velo

1 Fondete il burro a fuoco dolce e lasciatelo raffreddare. Imburrate generosamente 12 stampini da muffin da 125 ml. Accendete il forno a 160°. Setacciate in una ciotola la farina con il cacao, unite i due zuccheri, il burro, la vaniglina e le uova e mescolate fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Infine incorporate il cioccolato tritato.
2 Suddividete il composto negli stampini ben imburrati, disponete in ciascuno 3 lamponi e pressateli leggermente nell'impasto. Infornate i muffin per 35-40 minuti, finché si sarà creata una sottile crosticina.
3 Estraete i muffin. Guarniteli con i lamponi rimasti, spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli tiepidi o a temperatura ambiente.

MUFFIN MORBIDI
AL CIOCCOLATO
E LAMPONI














FRUTTI DI BOSCO
AL VIN BRULÉ CON
CREMA DI PANNA
E CARAMELLO







... DULCIS
IN FUNDO

Salumi da pentola



Lucine LuminalPark, lanterna Maison du Monde, pentola Pentole Agnelli. Indirizzi a pagina 114

IRRINUNCIABILI A CAPODANNO, IL COTECHINO, LO ZAMPONE E GLI ALTRI INSACCATI CRUDI DEL NORD ITALIA SONO SPECIALITÀ DA RISCOPRIRE CON ORTAGGI, RISOTTO, SALSINE, GUSCI DI PASTA, MA SOPRATTUTTO CON LA PAZIENZA NECESSARIA A CUOCERLI SENZA FRETTA

a cura di Daniela Falsitta e Cristiana Cassé, testo di Carlo Cambi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua, meglio se con una costa di sedano, una carota, una cipolla bianca e una foglietta d'alloro, fate risuonare il Brindisi della Traviata e seguite questa ricetta della felicità gastronomica: "Per cuocere bene la spalletta bisogna metterla nell'acqua tiepida per circa due ore, onde levargli il sale. Si mette dopo in altra acqua fredda, e si fa bollire a fuoco lento, onde non scoppi, per circa tre ore e mezzo. Per saper se la cottura è al punto giusto, si fora la spalletta con un cure-dents e se entra facilmente la spalletta è cotta. Si lascia raffreddare e si serve. Se è dura non è buona, se è troppo cotta diventa stopposa". Firmato Giuseppe Verdi. Era ghiotto il maestro della spalla di San Secondo la cui prima citazione risale al lontano 1170. La specialità della bassa parmense si ricava dalla spalla del maiale disossata e imbudellata in vescica. Si gusta da cruda, si trova già cotta ma va comunque riscaldata e infine si cuoce direttamente. È uno dei tanti salumi da pentola, leccornie prettamente padane.

Specialità da raccontare

Tutti hanno dietro una storia. La più colorita è quella dello zampone che rimanda a Pico signore della Mirandola. Vuole la leggenda che le truppe di Giulio II, nel 1511, strinsero d'assedio il castello della Mirandola (siamo nella bassa modenese) e gli assediati, per non perdere i loro suini, li macellarono, insaccando nella cotenna delle zampe la carne macinata. D'altronde i salumi da pentola e quelli cotti, obbediscono sempre alla necessità di conservazione delle carni. Tutti loro hanno un antenato comune, buonissimo, ora caduto in colpevole, gastronomico oblio: il salame rosa, progenitore del prosciutto cotto e forse della mortadella. I due più noti sono il cotechino e lo zampone. Ma mentre il primo è quasi endemico (in tutta Italia si trovano salsicce da cuocere), il secondo ha la sua centralità nel modenese. Sempre a Modena troviamo il Cappello del prete, un cotechino insaccato a triangolo. C'è poi una serie sempre emiliana di quattro insaccati da pentola di particolarissima fattura. Il primo è la Salama da sugo Dop di Ferrara che rimanda a una ricetta di Cristoforo Messisbugo, scalco estense, anche se a codificarla fu nel '700 il parroco di Tresigallo, don Domenico Chendi. Le carni sono la rifilatura del prosciutto e della spalla, il collo, il guanciale con aggiunta di fegato e lingua e poi sale, pepe, cannella, chiodi garofano e noce moscata. Insaccate in vescica stagionano un anno: la salama va cotta appesa alla pentola per evitare che si rompa a contatto delle pareti. Una parente povera è la Bondiola originaria di Poggio Renatico (Ferrara) che si fa con parti magre del maiale, macinate aromatizzate con vino bianco e spezie e insaccate in vescica. Particolarissimo è il ravennate Bell e' Cott, un cotechino più generoso dove si usa molta cotenna.

Prete, vescovo, monsignore e gli altri

C'è poi la Mariola che condivide con la spalla di San Secondo la doppia attitudine: può essere consumata sia cruda che cotta. Dalla bassa parmense arriva il Prete: è uno stinco tagliato grossolanamente, insaccato nella propria cotenna e stretto tra due legni. Ha un superiore: il Monsignore, che è un cotechino più grossolano nella macinatura cucito nella cotenna, se si aggiungono pezzi di stinco diventa il Vescovo. Del tutto lombarda è la Coppa (da pentola) che è il capocollo sezionato, salato e messo nella vescica. Si dice che l'origine sia pavese (ha varianti a Mantova e Cremona) della Boccia di Cotechino: un insaccato fresco con aggiunta di cotenna che si mette nella vescica. La teoria dei salumi da pentola è sconfinata, ma dal salame alla Soppressa bresciana (cuore e lingua tra gli ingredienti), per tutti o quasi (salama da sugo a parte) ci sono due trucchi: il primo è di avvolgerli in un canovaccio di tela, il secondo di lessarli a lungo, a fuoco dolce partendo da acqua fredda. Una tabella di tempi può essere così riassunta: 2 ore e mezza per Soppressa e Coppa da pentola, 3 ore per il Prete, 3 ore e mezza per Cotechino, Cappello del Prete, Bondiola, Boccia, Mariola e Zampone, oltre 4 ore per il Vescovo. E non dimenticate mostarde, purè e spinaci a burro e formaggio come contorni. Se siete scaramantici si servono le lenticchie con lo Zampone: per la loro forma, le *lentule* erano i "chiama sesterzi" dei romani, mentre la zampa del maiale era il port-bonheur dei Celti e così zampone e lenticchie sono un doppio portafortuna!

Carlo Cambi, giornalista, scrittore ed esperto di enogastronomia

I MAGNIFICI SETTE

NATI NELLE CAMPAGNE LOMBARDE ED EMILIANE, GLI INSACCATI FRESCHI DA CUOCERE SONO UNA FAMIGLIA PIÙ NUMEROSA DI QUANTO CI SI ASPETTI. PARENTI STRETTI DI COTECHINO E ZAMPONE, HANNO CARATTERISTICHE PECULIARI CHE LI RENDONO MOLTO SPECIALI

COTECHINO
HA UN IMPASTO DI GRANA ABBASTANZA FINE COMPOSTO GENERALMENTE DA PANCETTA, RIFILATURE DEL PROSCIUTTO, PARTI DI ANTERIORE E, IMMANCABILE, LA COTENNA CHE GLI DÀ IL NOME.

MONSIGNORE
TIPICO DELLA BASSA PARMENSE, È UN COTECHINO PIÙ GROSSOLANO NELLA MACINATURA CUCITO NELLA COTENNA. SE ALL'IMPASTO SI AGGIUNGONO PEZZI DI STINCO DIVENTA IL VESCOVO.

MARIOLA
HA LA PARTICOLARITÀ DI ESSERE PRODOTTO IN DUE VERSIONI: DA CUOCERE E DA CONSUMARE CRUDA. QUEST'ULTIMA, DIFFICILE DA CONSERVARE, ERA LA MARIOLA DEI "SIGNORI".

CAPPELLO DEL PRETE
RICAVATO DAL MUSCOLO DELLA COSCIA RIMASTO DALLA LAVORAZIONE DEL CULATELLO, DEVE IL NOME ALLA FORMA CHE VAGAMENTE RICORDA UN COPRICAPO A TRE PUNTE.

ZAMPONE
INSACCATO NEL PIEDE ANTERIORE DEL MAIALE, HA UNA GRANA PIÙ GROSSA DEL COTECHINO. NELLA SUA "DROGATURA" POSSONO ENTRARE CHIODI DI GAROFANO E VINO ROSSO.

BOCCIA DI COTECHINO
CREMONESE E MANTOVANA, HA UN IMPASTO SIMILE AL COTECHINO MA UNA FORMA PIÙ GRANDE E TONDA. QUI INOLTRE L'INVOLUCRO È LA VESCICA E NON IL BUDELLO.

COPPA DA PENTOLA
SALUME LOMBARDO OTTENUTO DAL CAPOCOLLO SEZIONATO, SALATO E SALMISTRATO E MESSO NELLA VESCICA. AL TAGLIO APPARE CON LARGHE CHIAZZE BIANCHE.

Ganci Ferramenta Riviera Renato. Indirizzi a pagina 114

COPPA CON SALSA VERDE
E FAGIOLI DALL'OCCHIO

pag.31





Calici Zara Home, tovaglia e tovagliolo Asnaghi Giacinto. Nella pagina accanto, piatti Etsy, tessuto Silva, carta Ariella Colorificio. Indirizzi a pagina 114

COTECHINO IN CROSTA
CON FUNGHI ED ERBETTE

pag.31







Lucine di LuminalPark, padellino Pentole Agnelli. Indirizzi a pagina 114

CAPPELLO DEL PRETE
CON GRATIN DI ORTAGGI

CAPPELLO DEL PRETE CON GRATIN DI ORTAGGI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE
475 CAL/PORZIONE

1 cappello del prete di 1,5 kg – 6 carciofi – 2 grossi finocchi con le foglie – 1 limone – 50 g di farina – 5 dl di latte – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 mazzetto di maggiorana – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mette il cappello del prete a bagno per 12 ore in acqua fredda per ammorbidire la cotenna. Bucherellatelo con un ago in più punti, immergetelo in una pentola colma d'acqua fredda, portate a ebollizione e lasciate sobbollire per 3 ore.
2 Intanto, private i carciofi di foglie esterne, spine e fieno interno. Tagliateli a fette spesse e spruzzatele con il succo di limone. Lavate i finocchi, puliteli tenendo da parte le foglie e tagliateli a spicchi dello stesso spessore dei carciofi: saltate entrambi in padella con un po' d'olio, sale e pepe, spegnete quando sono ancora croccanti e insaporite con un trito di maggiorana.
3 Tostate la farina in un pentolino con il burro, unite il latte a filo mescolando e portate a ebollizione sempre mescolando. Fuori dal fuoco, condite la besciamella con sale, pepe, un po' di maggiorana, le foglie dei finocchi tritate e metà del grana. Imburrate una teglia, alternatevi i finocchi e i carciofi, coprite con la besciamella e cospargete con il grana rimasto. Infornate a 200° per 30 minuti. Scolate il cappello del prete, lasciatelo riposare 15 minuti, quindi tagliatelo a fette e servitelo con il gratin di ortaggi.

COPPA CON SALSA VERDE E FAGIOLI DALL'OCCHIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE
525 CAL/PORZIONE

1 coppa da pentola di 1 kg – 200 g di fagioli dall'occhio ammollati la sera prima – 500 g di erbette – 4 cipolline borettane – 1/2 limone – 2 spicchi di aglio – 1 mazzo di prezzemolo – 1 cucchiaio di pasta di acciughe – 1 fetta di pane secco – aceto di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Immergete la coppa in una pentola colma d'acqua fredda, portate lentamente a ebollizione e lasciate sobbollire per 2 ore circa. Scolate i fagioli, sciacquateli e metteteli in una pentola colma d'acqua fredda, cuoceteli per 1 ora e 1/2; salate verso fine cottura.
2 Intanto, bagnate il pane con l'aceto, strizzatelo e frullatelo con abbondante prezzemolo lavato, la pasta di acciughe e un po' d'olio; salate la salsa.
3 Lavate le erbette, tagliatele a striscioline. Affettate le cipolline, soffriggetele in padella con un po' d'olio e gli spicchi di aglio non sbucciati. Aggiungete le erbette, salate e cuocete coperto per 5 minuti. Aggiungete i fagioli sgocciolati e proseguite la cottura per 10 minuti; regolate di sale e pepate. Fuori dal fuoco condite con un filo d'olio e il succo del limone. Affettate la coppa calda e servitela con i fagioli e le erbette.

COTECHINO IN CROSTA CON FUNGHI ED ERBETTE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 15 MINUTI
950 CAL/PORZIONE

1 cotechino di 800 g – 800 g di erbette – 300 g di funghi champignon – 1 confezione di pasta fillo 3 fette di prosciutto crudo– 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – sottaceti a piacere per servire

1 Immergete il cotechino in una pentola colma d'acqua fredda, portate lentamente a ebollizione e cuocete per 3 ore a leggerissimo bollore.
2 Intanto, lavate le erbette, tagliatele a striscioline e saltatele in padella a fuoco vivo con olio, sale e 1 spicchio d'aglio sbucciato. Lasciatele intiepidire e tritatele grossolanamente. Pulite i funghi, lavateli brevemente e asciugateli. Affettateli e cuoceteli in padella con olio e l'aglio rimasto sbucciato a fuoco vivo lasciando evaporare tutta l'acqua di vegetazione. Tritateli grossolanamente nel mixer con sale e pepe.
3 Scolate il cotechino, spellatelo e affettatelo. Dividete la pasta fillo in 24 fogli quadrati. Riuniteli a pacchetti di 4 fogli sovrapposti, spennellando ogni foglio con olio. Oliate 6 stampini individuali con l'olio, foderateli con i pacchetti di pasta lasciandola sbordare e riempite ognuno con 1/2 fetta di prosciutto, uno strato di erbette, una fetta di cotechino e un po' di funghi. Richiudete la pasta sul ripieno, spennellatela con olio e infornate a 200° per 15-20 minuti, fino a doratura. Servite con i sottaceti.

INTERVISTA



Una coppia da favola

PAOLO FERRARI PRESIEDE IL CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP.
QUAL È LO SCOPO DI QUESTO CONSORZIO? IN PRIMO LUOGO FAR CONOSCERE I NOSTRI PRODOTTI CHE, PER QUALITÀ, MERITEREBBERO UN CONSUMO PIÙ FREQUENTE E DESTAGIONALIZZATO. ALLO SCOPO ORGANIZZIAMO EVENTI DURANTE TUTTO IL CORSO DELL'ANNO: IL PROSSIMO SARÀ DISPENSA STELLATA, PREVISTO A ROMA IL 28 GENNAIO, MA NE ABBIAMO UNO PERSINO IL 15 AGOSTO.
NEL TEMPO LA RICETTA DEI SALUMI È RIMASTA SEMPRE UGUALE? NO, È MIGLIORATA! LE CARNI OGGI PROVENGONO DA SUINI CHE PER ALIMENTAZIONE E GENETICA CI CONSENTONO DI REALIZZARE PRODOTTI PIÙ SANI E LEGGERI: LE CALORIE DI 100 GRAMMI DELL'ODIERNO COTECHINO SONO 250, LE STESSE DI UNA MOZZARELLA.
CHE DIFFERENZE TRA LE 2 SPECIALITÀ? L'IMPASTO È IL MEDESIMO, CHE CAMBIA A SECONDO DEL PRODUTTORE, QUELLO DEL COTECHINO È UN PO' PIÙ FINE E VIENE INSACCATO NEL BUDELLO MENTRE LO ZAMPONE È INSACCATO NELLA ZAMPA ANTERIORE DEL SUINO.
E TRA IL PRODOTTO CRUDO E IL PRECOTTO? LA STERILIZZAZIONE A 120° A CUI IL PRECOTTO VIENE SOTTOPOSTO NE MUTA UN PO' LA CONSISTENZA. IL CRUDO RISULTA PIÙ COMPATTO, LA DELICATEZZA DI GUSTO PER GLI INTENDITORI POI È INCONFONDIBILE. (*D.F.*)

Alzatina Biscottini, piatti Etsy, carta Ariella Colorificio.
Nella pagina accanto, piatto rettangolare Etsy, tovaglia Asnaghi Giacinto.
Indirizzi a pagina 114







TORTA DI MARIOLA E PATATE
pag.35

BOCCIA DI COTECHINO
CON INSALATA
DI LENTICCHIE E ARANCE

pag.35



RISOTTO GIALLO AI PORRI
CON LO ZAMPONE



Callici Zara Home, zuppiera Etsy, piatto in legno Maison du Monde. Indirizzi a pagina 114

RISOTTO GIALLO AI PORRI CON LO ZAMPONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 3 ORE
1300 CAL/PORZIONE

1 zampone di 1,3 kg – 360 g di riso Carnaroli – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 1 porro grande – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 foglia di alloro – 2 spicchi di aglio – 1 bicchiere di vino bianco – burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mettete a bagno lo zampone in acqua fredda dalla sera precedente. Scolatelo, sciacquatelo e foratelo con un grosso ago in più punti. Immergetelo in una pentola colma d'acqua fredda acqua, portate lentamente a ebollizione e lasciate sobbollire per 3 ore.
2 Intanto, lavate e pulite il porro, la cipolla, la carota e il sedano. Metteteli in una casseruola (del porro solo la parte verde) con abbondante acqua, l'alloro e gli spicchi di aglio vestiti. Lasciate sobbollire per 40 minuti; salate il brodo e filtratelo.
3 Tritate grossolanamente il bianco del porro e soffriggetelo con 2 cucchiai di olio e una presa di sale. Aggiungete il riso e tostatelo nel condimento per 1 minuto. Sfumate con il vino, unite lo zafferano e proseguite la cottura aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta. Quando il risotto sarà al dente, spegnete il fuoco, mantecatelo con il grana e una noce di burro e servitelo subito con lo zampone a fette.

TORTA DI MARIOLA E PATATE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 4 ORE E 10 MINUTI
810 CAL/PORZIONE

1 mariola da pentola di 1,2 kg – 500 g di patate a buccia rossa – 100 g di provolone – 2 uova – 2 cucchiai colmi di farina – 3 cipollotti – 20 g di burro – sale – pepe – germogli di crescione per guarnire

1 Bucherellate con un ago la mariola, immergetela in una pentola colma di acqua fredda, portate lentamente ad ebollizione e cuocete per 3 ore a fuoco molto lento. Scolate la mariola, calcolate 2 fette a porzione e tagliate a dadini quella che rimane.
2 Sbucciate le patate, lavatele e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Mescolatele con la farina, le uova, il provolone grattugiato con la grattugia a fori grossi, i cipollotti puliti e affettati sottilmente, la mariola a dadini, sale e pepe.
3 Rivestite una teglia di 24 cm di diametro con carta forno bagnata e strizzata, versatevi la preparazione e livellatela. Condite con il burro a fiocchetti e infornate a 190° per 1 ora e 10 minuti. Sformate la torta, servitela con le fette di mariola tenute da parte (riscaldate) e guarnite con il crescione.

BOCCIA DI COTECHINO CON INSALATA DI LENTICCHIE E ARANCE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 4 ORE
750 CAL/PORZIONE

1 boccia di cotechino di 12 kg – 2 arance – 3 cuori di finocchio – 200 g di lenticchie di Castelluccio – 1 foglia di alloro – 1 spicchio d'aglio – 4 acciughe sott'olio – 2 cucchiai di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – mostarda a piacere per servire

1 Bucate il cotechino in più punti con un ago. Immergetelo in una pentola colma di acqua fredda e portate lentamente ad ebollizione. Cuocete per 4 ore a leggerissimo bollore; poi lasciate riposare nell'acqua per 30 minuti.
2 Intanto, lavate le lenticchie, mettetele in una pentola, copritele con acqua fredda, unite l'alloro e l'aglio sbucciato e cuocete per 30 minuti circa dal bollore. Spegnete il fuoco, salate e lasciate intiepidire i legumi nell'acqua. Tagliate a spicchi i finocchi, conditeli con olio e sale, disponteli su una placca foderata con carta da forno e infornateli a 180° per 15 minuti.
3 Prelevate 4 strisce di scorza delle arance, tagliatele a julienne e scottatele in acqua bollente per 3 minuti. Scolatele e fatele raffreddare. Sbucciate al vivo le arance, tagliatele a fette e dividete ognuna a metà; salatele leggermente. Stemperate le acciughe nell'aceto, aggiungete 2 cucchiai di acqua delle lenticchie e 4 cucchiai di olio. Sgocciolate le lenticchie e conditele con la salsina preparata. Distribuitele sul piatto di portata con le arance e i finocchi. Tagliate a spicchi il cotechino ben caldo e adagiateli sull'insalata. Accompagnate con la mostarda.

INTERVISTA



Il tavolo di Francesco Guccini

"FRANCESCO AMA COTECHINO E SALAMA DA SUGO. ALLA CACIOSTERIA NON MANCANO MAI". CHI PARLA È NICCOLÒ SAVIGNI, IL MIGLIORE INTERPRETE DEL PROSCIUTTO COTTO IN ITALIA: FA SALUMI E ALLEVA MAIALI A PAVANA, SULL'APPENNINO, CON VISTA SU MODENA. FRANCESCO È GUCCINI, CANTORE DI QUESTA RURALITÀ CHE DA NICCOLÒ HA UN TAVOLO SEMPRE PRENOTATO.
QUAL È IL VERO SEGRETO DEI TUOI SALUMI?
IL MAIALE DA CUI PARTO. UN TEMPO SI USAVANO SOLO I TAGLI MENO NOBILI PER QUESTI INSACCATI, MA OGGI UNA PARTE DI POSTERIORE LA DEVI METTERE, DEVI SCEGLIERE IL GRASSO PIÙ CONSISTENTE E SPEZIE DI QUALITÀ.
ALLEVI MAIALI DI CINTA, MORA E ALTRI: QUALI USI PER IL TUO COTECHINO?
PER I SALUMI DA PENTOLA SERVONO COTENNE PIÙ MORBIDE, HO DEGLI OTTIMI "ROSA" CHE ALLEVO ALLO STATO SEMIBRADO DESTINATI A QUESTI PRODOTTI.
E PER IL TUO MITICO PROSCIUTTO COTTO COSA CI VUOLE?
COSCIA INTERA, MINIMA SIRINGATURA, COTTURA LENTA E UN MIX DI AROMI CHE È IL SEGRETO DI CASA SAVIGNI. MA AL PRIMO POSTO C'È SEMPRE LA QUALITÀ DELLE CARNI. DEVI ALLEVARLI I MAIALI, DANDO LORO LA MIGLIORE VITA POSSIBILE. *(C.C.)*



Per rendere unico ogni happy hour casalingo servono gli strumenti giusti. Come il set Boston di Paderno con shaker in acciaio inox finitura Pvd rame, jigger a doppio cono per dosare i liquori, strainer per filtrare i drink, forchetta/cucchiaio miscelatore e pestello (€ 79,90); coppa Martini (€ 24,50), Margarita (€ 20,90) e Ananas (€ 29,50). Di Riedel il mixing glass (€ 39,90) e il tumbler basso Double Rocks (€ 27,50 2 pezzi). Indirizzi a pagina 114

1

Attrezzi da mixology

OVVERO QUELLO CHE SERVE PER MISCELARE E SERVIRE COCKTAIL, ALCOLICI E NON. PERCHÉ QUI NIENTE È LASCIATO AL CASO

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

La storia dei cocktail in Italia inizia nel 1786 alla liquoreria di Piazza Castello di Torino, quando Antonio Benedetto Carpano ha l'intuizione di miscelare il vino con erbe e spezie e codificare la ricetta di quello che poi chiamerà Vermut. Ben presto diventerà l'aperitivo torinese per eccellenza, poi l'ingrediente dei miscelati più bevuti negli anni Venti e Trenta; ancora oggi è utilizzato dai più raffinati mixologist, artisti in grado di ricreare i cocktail più classici e di inventarne di nuovi sempre più sfiziosi. Ogni cocktail è un mondo a sé stante, con una propria ricetta e una storia da raccontare. Anche per questo il loro fascino è così irresistibile. Accanto alle storie dei cocktail ci sono quelle degli utensili per la loro preparazione. Lo *shaker* è nato il 24 dicembre 1872, quando William Harnett depositò una richiesta di licenza all'ufficio brevetti di New York per un speciale strumento che potesse miscelare più liquori contemporaneamente. Ed è proprio lo shaker a diventare, qualche anno più tardi, il simbolo della fine del proibizionismo negli USA: presso la Franklin D. Roosevelt Presidential Library and Museum di New York è conservato quello in argento con cui l'allora Presidente si preparò il primo Martini nel 1933, dopo anni di divieto. Lo *strainer*, il colino da cocktail, appare nella prima metà del XIX secolo sotto forma di cucchiaio forato chiamato *Julep,* per

1. MANO IZQUIERDA

3 cl di Mezcal Yuu Baal Joven Espadin – 1,5 cl di Punt e Mes – 1,5 cl di Carpano Classico vermut – 3 cl di Campari – 8 dash (gocce) di Fee Brothers 1864 Aztec Chocolate
per l'habanero bitter
1 bottiglietta di Peychaud's Bitter da 14,8 cl – 1 peperoncino habanero

Mettete l'habanero in infusione per 24 ore nel Peychuad's Bitter, versatene 2 dash (gocce) nel mixing glass, unite gli altri ingredienti e miscelate il tutto con l'apposito bar spoon; versate in un tumbler basso su un chunk (cubo) di ghiaccio e guarnite, se vi piace, con peperoncino a filetti.

2. QUENTIN

4 pomodorini di Pachino – 2 cl di succo di lime – 2 cl di Mezcal Yuu Baal Joven Espadin – 2 cl di Lunazul Blanco Tequila – 1 fettina di pomodoro disidratato
per lo sciroppo wasabi
1 cucchiaio di polvere di wasabi – 20 g di zucchero

Preparate lo sciroppo wasabi sciogliendo gli ingredienti in 2 cl di acqua; pestate i pomodori nello shaker, versate gli altri ingredienti, shakerate, filtrate con lo strainer nella coppa Martini e decorate con pomodoro disidratato.

3. MÉNAGE À TROIS

6 cl di Vodka Nemiroff De Luxe – 3 cl di fake lime fatto in casa – essenza di lemongrass (nei negozi di prodotti biologici) – lime disidratato – lime kaffir (nei negozi di spezie)
per il fake lime 50 g di zucchero – 1 lime – 1 g di acido citrico

Preparate il fake lime sciogliendo in 5 cl di acqua lo zucchero, la scorza grattugiata del lime e l'acido citrico; travasate l'essenza di lemongrass in un vaporizzatore. Shakerate vodka e fake lime, filtrate con lo strainer in un tumbler basso su ghiaccio, guarnite con lime disidratato e foglie di lime kaffir, infine vaporizzate l'essenza di lemongrass.

4. ABSINTHE MULE

3 cl di Absinthe NS 55 – 2 cl di succo di lime fresco – 1,5 cl di orzata di mandorla con fiori d'arancio Monin – 1 ml di cognac – Ginger Beer Fentimas – rondella di lime – menta

Preparate il cocktail in un bicchiere Collins: versate gli ingredienti, mescolate con uno bar spoon, colmate con Ginger Beer e guarnite con lime e menta.

poi evolversi nel modello *Hawthorne* con molla, brevettato nel 1892, che prende il nome dal bar di Boston dove viene inventato e che diverrà parte essenziale dello shaker Boston, composto da due elementi a incastro: uno di vetro e l'altro di metallo, indicato per cocktail con succhi o spremute di frutta.

Anche i bicchieri in cui servire un buon cocktail sono della massima importanza. Conosciuta da tutti e simbolo del Martini, è l'omonima coppa di forma conica rovesciata con stelo sottile e allungato, pare comparsa per la prima volta nel 1912 a Londra in occasione del primo Martini cocktail preparato per John D. Rockefeller; qualche decennio dopo, l'agente segreto James Bond contribuì a farla diventare popolare e consacrò sia il cocktail sia il calice. Anche la coppa Margarita prende il nome dall'omonimo drink di origine messicana a base di tequila ed è ideale per servire un'ampia varietà di Frozen Drink. Per apprezzare il Mojito e i long drinks a base di frutta con molto ghiaccio serve il *tumbler* o *collins* cilindrico, parente stretto del più basso *Old Fashioned* usato per cocktail con pochi ingredienti *on the rocks*. È in questo bicchiere che viene sorseggiato uno dei drink più amati e bevuti nel mondo: il Negroni, la cui origine risale a poco più di cento anni fa nel cuore di Firenze, grazie al Conte Camillo Negroni. E c'è un'altra storia che coinvolge il cocktail più alla moda oggi: il Gin Tonic nato come medicamento contro la malaria nel 1736 tra i soldati inglesi di stanza nelle colonie orientali, aggiungendo al chinino, gin, lime e zucchero per renderlo più gradevole. E fu subito un successo!



Bicchiere Martini Vinum (2 pezzi, € 49,90), set 4 tumbler bassi Rocks e 4 tumbler alti Highball della linea Drink Specific Glassware (€ 82,50) tutti di Riedel. Indirizzi a pagina 114

Nel servizio metalli Paderno, piano Laminam, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 114.



Per una miscelazione a vista sui banconi più raffinati serve il Mixing Glass in vetro da cl 65 abbinato allo stirrer ramato Hepburn Nude (€ 31,62) e la coppa cocktail Sway in vetro da cl 13,5 (12 pezzi, € 69,54). **RgMania**



Il 2022 è trascorso all'insegna del Negroni, qui servito nel Dof Tumbler Melodia (6 pezzi, € 28,30), mentre nel balloon Alkemist si degusta il gin tonic (6 pezzi, € 46,60); è necessario il jigger per dosare gli ingredienti (6 pezzi, € 30). **RCR Crystal** da **Kasanova**



Design rétro e vetro ultra trasparente delineano la collezione Broadway Arcoroc, sofisticata tra parti strutturate e parti lisce; ne è un esempio il calice Martini da 21 cl (€ 3,92), il tumbler alto da 28 cl (€ 2,27) e la coppa da 25 cl (€ 3,78). **Arcoroc**



I bicchieri Experimental Cocktail per il più iconico happy hour comprendono: calice Margarita da cl 34 (€ 13), calice Zaffiro Martini da cl 23 passione dell'agente segreto 007 (€ 8,50), bicchiere Moscow Mule in rame da cl 45 capace di mantenere a lungo il freddo (€ 39). **KnIndustrie**



Servite un Moscow Mule ghiacciato nella tazza con superficie martellata in rame e interno argentato da 50 cl, completa di cannuccia e misurino; il set si trova in vendita in confezione da quattro pezzi più un misurino (€ 39,99). **Westingnow**



Disegnati da Federico de Majo, i tumbler Twiddle sono in vetro soffiato realizzati a mano; proposti in sei colori, sono impreziositi da un decoro geometrico che riprende antiche lavorazioni dei maestri vetrai veneziani (€ 17,69 l'uno). **Zafferano**



Il bicchiere termico da 35 cl mantiene stabile la temperatura grazie al vetro borosilicato a due strati dall'effetto thermos (€ 27,90); la cannuccia è in vetro nero (4 pezzi, € 12,90) e il tutto poggia sul sottobicchiere in legno d'acacia (2 pezzi, cm 9,9x9,9, € 14,90). Tutti della linea Mira di **Gefu**

INTERVISTA



Il cocktail è un'arte

LA NUOVA DRINK LIST DI NORAH WAS DRUNK, COCKTAIL BAR A MILANO, È FIRMATA DAL BARTENDER NICCOLÒ CARAMIELLO.

QUAL È LA DOTAZIONE BASE PER UN DRINK PREPARATO IN CASA? UNO SHAKER MEGLIO IN ACCIAIO, IL MIXING GLASS OVVERO IL BICCHIERE PER MISCELARE, IL BAR SPOON UN CUCCHIAIO DAL MANICO LUNGO, LO STRAINER PER FILTRARE IL GHIACCIO E UN MISURINO PER CALIBRARE LE DOSI SECONDO LA RICETTA.

I TUOI CONSIGLI? USARE PRODOTTI DI QUALITÀ; NON COMPRARE SUCCHI PRONTI, MA PREPARARLI CON FRUTTA FRESCA; TENERE LE BOTTIGLIE DI BITTER, AMARI E GIN IN FRIGORIFERO. MEGLIO NON USARE IL GHIACCIO DI CASA CHE SI SCIOGLIE RAPIDAMENTE ANNACQUANDO IL DRINK, MA COMPRARLO, ANCHE AL SUPERMERCATO, PERCHÉ È CONGELATO GRADUALMENTE E QUINDI È MENO IMPURO E PIÙ DURATURO.

DA QUALI COCKTAIL INIZIAMO? I PIÙ FACILI SONO IL GIN TONIC, L'AMERICANO, IL NEGRONI E IL MARTINI. IL NEGRONI DÀ PIÙ SODDISFAZIONE PERCHÉ SE NE POSSONO FARE MILLE VARIANTI (GIN, BITTER E VERMUT) E PUÒ ESSERE PREPARATO PRIMA E MESSO IN FRIGORIFERO.

nel bar di casa



Ad accompagnare il set composto dallo shaker Cobbler in acciaio inox da 50 cl, lo strainer per filtrare i drink e il misurino graduato doppio (€ 38,50) di **Schoenhuber**, i bicchieri pezzi unici Bora a sezione irregolare, soffiati a bocca e rifiniti a mano (€ 115 l'uno) di **Carlo Moretti**

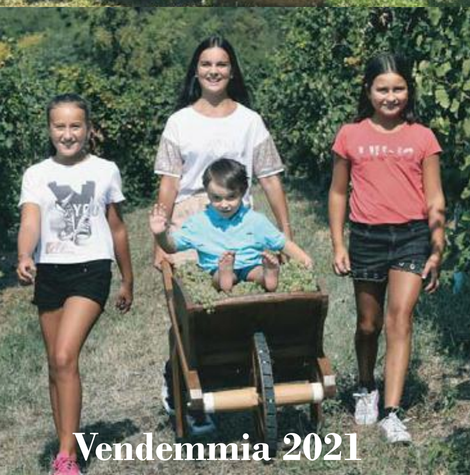














Orgoglio di Famiglia

Brut
Aneri



Aneri N.1
"Lucrezia"
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



Aneri N.3
"Giorgia"
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



Aneri N.5
"Ludovica"
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



Aneri N.7
Biologico
"Leone"
Asolo Prosecco Superiore Docg

Aneri Srl. www.aneri.it - info@aneri.it | Tel./Fax 044220477

VECCHIA Milano

NELLA MODERNA METROPOLI LOMBARDA SI CELANO ANCORA LOCALI, BOTTEGHE E TRATTORIE STORICI E TRADIZIONALI. SIAMO ANDATI A SCOVARE GLI INDIRIZZI PIÙ AFFASCINANTI ALL'INTERNO DELLA CITTÀ PIÙ ANTICA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Elena Luraghi, foto di Francesca Moscheni



Il Duomo di Milano, punto di partenza del nostro tour tra botteghe e trattorie con una lunga storia. In primo piano il leone ai piedi del monumento equestre a Vittorio Emanuele II, inaugurato nel 1896.



OSSOBUCO CON RISOTTO IN GREMOLADA
pag.46



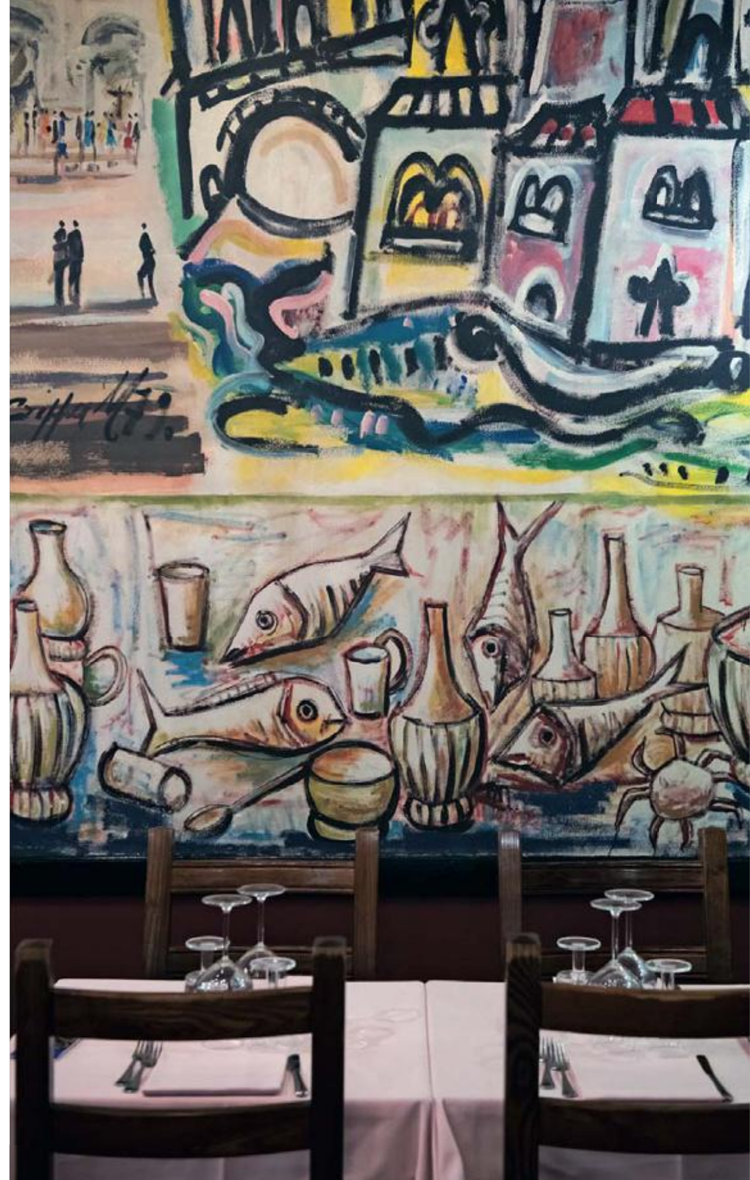
La volta in ferro e vetro della Galleria che collega piazza Duomo a piazza della Scala. In basso, da sinistra, tre indirizzi storici: la pasticceria Marchesi; la gastronomia Peck e il Bar Magenta.








RUSTIN NEGÀA
pag.46






Uno scorcio dell'Università Statale di via Festa del Perdono, fondata nel 1923 nell'edificio rinascimentale della Ca' Granda. In alto, il murales nella sala del ristorante Al Matarel.


L'elegante Cucchi, pasticceria fondata nel 1936. Nella foto a sinistra, il bancone dell'enoteca N'Ombra de Vin con una cantina di 2500 bottiglie.

"Per capire Milano bisogna tuffarvisi dentro", scriveva Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia*. Erano gli Anni '50, ma passeggiando lungo alcune vie del centro, si scopre che la città del sushi e degli aperitivi non ha dimenticato le sue radici. Il volto più tradizionale del capoluogo lombardo sopravvive specialmente nelle vecchie botteghe e pure in alcune trattorie dove il menù mette in tavola i sapori del passato. Siamo andati alla ricerca di questi indirizzi delineando un itinerario goloso all'interno dei bastioni, le mura Spagnole che costituivano la più antica delle tre cinte murarie. D'altronde spagnola è anche l'origine di alcuni piatti tipici, come i *mondeghili*, polpette di carne il cui nome deriva dall'arabo-ispanico *albondiga*, e persino la *cassöeula*: una leggenda racconta che questa ricetta fu suggerita da un ufficiale spagnolo alla sua amata, che lavorava come cuoca.

Il nostro tour tra botteghe e ristoranti della vecchia Milano, parte dal Duomo. La silhouette dorata della sua Madonnina domina la piazza affiancata da quel salotto elegante che è Galleria Vittorio Emanuele II. È lì che da sempre passeggiano i milanesi ed è lì che si trova la nostra prima tappa, il Camparino, figlio del caffè aperto nel 1867 da Gaspare Campari, inventore dell'omonimo bitter. Questo bar dai decori Liberty, con il banco in legno affollato fin dalla colazione, non ha perso nulla dell'antico smalto e oggi il suo bartender Mattia Capezzuoli ha proiettato il locale nel gotha dei World's 50 Best Bars.

Pochi minuti a piedi ed ecco un altro vanto meneghino. In via Spadari, nel cuore del quartiere a forma di stella dove si affaccia anche la Pinacoteca Ambrosiana, Peck è da oltre un secolo la gastronomia dei milanesi. Impossibile resistere ai vassoi di paté e vitello tonnato, ai formaggi auto prodotti con il latte crudo di piccole aziende agricole. Fatti in casa sono pure i bonbon di cioccolato e il panettone con uvetta e canditi. Per acquistare il dolce natalizio milanese, che ormai resta in vendita per buona parte dell'inverno, si va anche da Marchesi, nella storica sede di via Santa Maria alla Porta. Le sue vetrine fanno sognare fin dal 1824 e all'interno, fra boiserie in legno, vetrinette con le frolle, il banco dove servono l'espresso , si respira ancora il profumo delle origini. Si è fatta l'ora di pranzo e la Trattoria la Colonna, classe 1922, è uno dei pochi indirizzi a proporre tutto l'anno il risotto con ossobuco in gremolada. "Perché sia buono ci vuole la carne di vitello, non di vitellone. E il risotto allo zafferano deve avere lo stesso colore della Madonnina", scherza il proprietario Francesco Cosentino.

Inseguendo la tradizione ci dirigiamo verso altri due indirizzi, che stanno uno di fronte all'altro: il primo è il Bar Magenta, con le sale Liberty frequentate dalla colazione al dopocena. Il secondo è la Drogheria Grossi, che Alfredo Grossi ha ereditato da papà Vittorino: "la nostra famiglia l'ha acquistata nel 1976, ma è qui dagli anni '20 quando si chiamava Vergani ed era proprietà della Braulio". Come al Bar Magenta, anche qui si respira la bellezza della storia. Ma soprattutto si acquistano pasta e riso bio, frutta candita e ben 25 tipi di caramelle tutte sfuse. Alle sue spalle la Basilica di Sant'Ambrogio è nella giusta direzione per arrivare da Cucchi, regno di dolce e salato guidato con orgoglio da Vittoria e Laura Cucchi, terza generazione alla guida del locale.

segue >

Le case di Porta Romana, dipinte nei classici colori pastello della Vecchia Milano. Queste si trovano intorno alla Basilica di San Nazaro in Brolo, una delle più antiche di Milano, che fu edificata tra il 382 e il 386 per volere del vescovo di Milano


TRIPPA ALLA MILANESE
pag. 46





Il monumentale ingresso alla Galleria e i portici di Piazza del Duomo. A sinistra, Alfredo Grossi nella sua storica drogheria dove canditi e caramelle si acquistano sfusi. Sopra, un dettaglio dell'Osteria dell'Acquabella.





A colazione propongono brioche (a Milano è vietato chiamarli cornetti) e cappuccino con latte della Valtellina, a merenda il tè con i biscotti, mentre la pasticciera Imma Iovine rivisita le ricette della tradizione: dal budino di riso al *pan de mej*, il pane dolce di miglio che originariamente festeggiava San Giorgio, nel mese di aprile.

Ritornando sui nostri passi, superato il Castello Sforzesco e il Museo della Pietà Rondanini, collocato al suo interno dal 2015, ci si immerge nel quartiere Brera-Garibaldi, fra i più caratteristici di Milano. Imperdibile una cena Al Matarel, dove tutto è rimasto uguale a 60 anni fa: ci sono il murales di Gustavo Boldrini, le fotografie in bianco e nero e le sedie di legno, pesantissime. "I miei clienti non vogliono che le cambi", racconta Elide Moretto, in cucina dall'età di 17 anni. Sul libro dei clienti famosi, i nomi di Monica Vitti, Marcello Mastroianni, Nino Manfredi, ma anche quello di Bettino Craxi e di molti sindaci milanesi che qui hanno discusso di politica fra un *oss büs* (ossobuco) e un *rustin negàa* (nodini di vitello). Diverse le atmosfere da N'Ombra de Vin, nato 50 anni fa come enoteca, oggi wine-bar con salumi e prosciutti. La lista dei vini è strepitosa, con piccole cantine nazionali e tanto champagne; leggenda vuole che da qualche parte ci sia un passaggio segreto verso la chiesa di San Marco, con il famoso organo che fu suonato da Mozart e Verdi. Non siamo lontani dai giardini pubblici e li attraversiamo in direzione di Carlon che resiste alle mode e perpetua la tradizione delle latterie milanesi che servivano il pranzo a prezzi popolari. Se preferite uno spuntino sotto gli alberi, il Verzeratt, accanto all'Università degli Studi, è l'unico fruttivendolo sopravvissuto alla chiusura dell'antico mercato del Verziere. Solo asporto invece da Giannasi, il chiosco più famoso di Milano. Nei giorni clou qui si vendono 1350 polli allo spiedo, ma se preferite mangiare con calma, meglio puntare all'Osteria dell'Acquabella. È appena fuori dalle mura, ma per la sua cotoletta o la trippa, in menu solo quando arrivano le migliori frattaglie, si fa volentieri un'eccezione.

Il Camparino in Galleria, luogo simbolo dell'aperitivo milanese fondato da Davide Campari nel 1915. Gli arredi del locale furono realizzati secondo i dettami dell'Art Nouveau. Oltre allo storico Campari&Soda, è da provare il Milano-Torino, mix di Campari e Vermouth.









OSSOBUCO CON RISOTTO IN GREMOLADA (TRATTORIA LA COLONNA)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 3 ORE
1140 CAL/PORZIONE

4 ossibuchi di vitello (400 g cadauno) – farina – 1 costa di sedano – 8 carote – 2 cipolle – brodo – un ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 1 limone non trattato – burro – olio extravergine – sale – pepe
per il risotto 400 g di riso Carnaroli – burro – 1 cipolla – 100 g di parmigiano reggiano grattugiato Dop – zafferano (1 bustina o qualche pistillo) – brodo di carne (lo chef lo prepara con ossa di vitello con il midollo) – vino bianco

1 Mondate sedano, carote e cipolle e tagliateli a cubetti. Infarinate gli ossibuchi e lasciateli colorire in un tegame con 40 g di burro e 2 cucchiai d'olio su entrambi i lati. Unite le verdure, salate, pepate e coprite di brodo a filo; lasciate bollire per almeno 2 ore, aggiungendo altro brodo quando la preparazione si asciuga troppo.
2 Preparate il risotto: soffriggete la cipolla tritata in 40 g di burro, tostate il riso e spruzzate con il vino. Spegnete e raffreddate il riso allargandolo in un contenitore metallico (per eliminare l'amido e farlo indurire). Rimettete sul fuoco e portate a cottura aggiungendo un mestolino di brodo alla volta e lo zafferano sciolto in poco brodo tiepido. Spegnete e mantecate con il parmigiano e una noce di burro.
3 Togliete gli ossibuchi dal fuoco e lasciateli riposare per 10-15 minuti. Tritate il prezzemolo con l'aglio e la scorza del limone. Servite il risotto con gli ossibuchi e spolverizzateli con il trito.

RUSTIN NEGÀA (RISTORANTE AL MATAREL)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 15 MINUTI
675 CAL/PORZIONE

4 nodini di vitello da latte (circa 350 g a nodino) – 3 patate – vino bianco – farina – un mazzetto di salvia e rosmarino – 1 cipolla – olio di semi di arachidi – olio extravergine d'oliva – brodo vegetale ben concentrato – sale – pepe

1 La sera prima mettete i nodini a bagno nel vino bianco. Il giorno seguente asciugateli con carta da cucina, infarinateli e fateli rosolare in una padella con qualche cucchiaio di olio di semi e un po' di olio extravergine d'oliva. Girateli su entrambi i lati per qualche minuto e metteteli in una teglia.
2 Nel sughetto della rosolatura rimasto in padella, aggiungete una spruzzata di vino bianco, sale, pepe, un mestolino di brodo e lasciate bollire per 10 minuti fino a ottenere un sughetto; versate l'intingolo sui nodini nella teglia.
3 Sbucciate le patate, tagliatele a fette sottili e sciacquatele bene in una ciotola di acqua fredda, quindi sistematele sopra la carne, con un filo della loro acqua. Aggiungete il mazzetto di salvia e rosmarino legato e mettete al centro la cipolla sbucciata e intera. Infornate a 250° per almeno 3 ore, schiacciando ogni tanto le patate con la paletta. Eliminate il mazzetto, la cipolla e servite.

TRIPPA ALLA MILANESE (OSTERIA DELL'ACQUABELLA)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
335 CAL/PORZIONE

700 g di trippa – 200 g di fagioli bianchi di Spagna già ammollati – 1 carota – 1 cipolla bianca – 1 costa di sedano – 100 g di passata di pomodoro – 30 g di burro – brodo di carne – sale – pepe

1 Mondate la cipolla, il sedano e la carota, tritateli e fateli rosolare nel burro. Unite la trippa a pezzetti e lasciatela rosolare. Aggiungete la passata, salate, pepate e versate un po' di brodo.
2 Fate cuocere per un'ora a fuoco moderato, unendo altro brodo e mescolando di tanto in tanto.
3 Aggiungete i fagioli e lasciate cuocere per un'altra ora abbondante. Regolate di sale.

TACCUINO DI VIAGGIO

CAMPARINO IN GALLERIA
PIAZZA DUOMO 21
TEL. 02 8646 4435
WWW.CAMPARINO.COM

PECK
VIA SPADARI 9
TEL. 02 8023161
WWW.PECK.IT

MARCHESI 1824
VIA SANTA MARIA ALLA PORTA 11/A
TEL. 02 862770
WWW.PASTICCERIAMARCHESI.COM

TRATTORIA LA COLONNA
VIA SANTA MARIA ALLA PORTA 10
TEL. 02 8363 8830
WWW.TRATTORIALACOLONNA.COM

BAR MAGENTA
VIA GIOSUÈ CARDUCCI 13
TEL. 02 8053808
HTTP://BARMAGENTA.IT

DROGHERIA GROSSI
CORSO MAGENTA 31
TEL. 02 86450650

PASTICCERIA CUCCHI
CORSO GENOVA 1
TEL. 02 8053808
HTTPS://PASTICCERIACUCCHI.IT

RISTORANTE AL MATAREL
VIA LAURA SOLERA MANTEGAZZA 4 (ANGOLO CORSO GARIBALDI)
TEL. 02 654204
WWW.ALMATAREL.IT

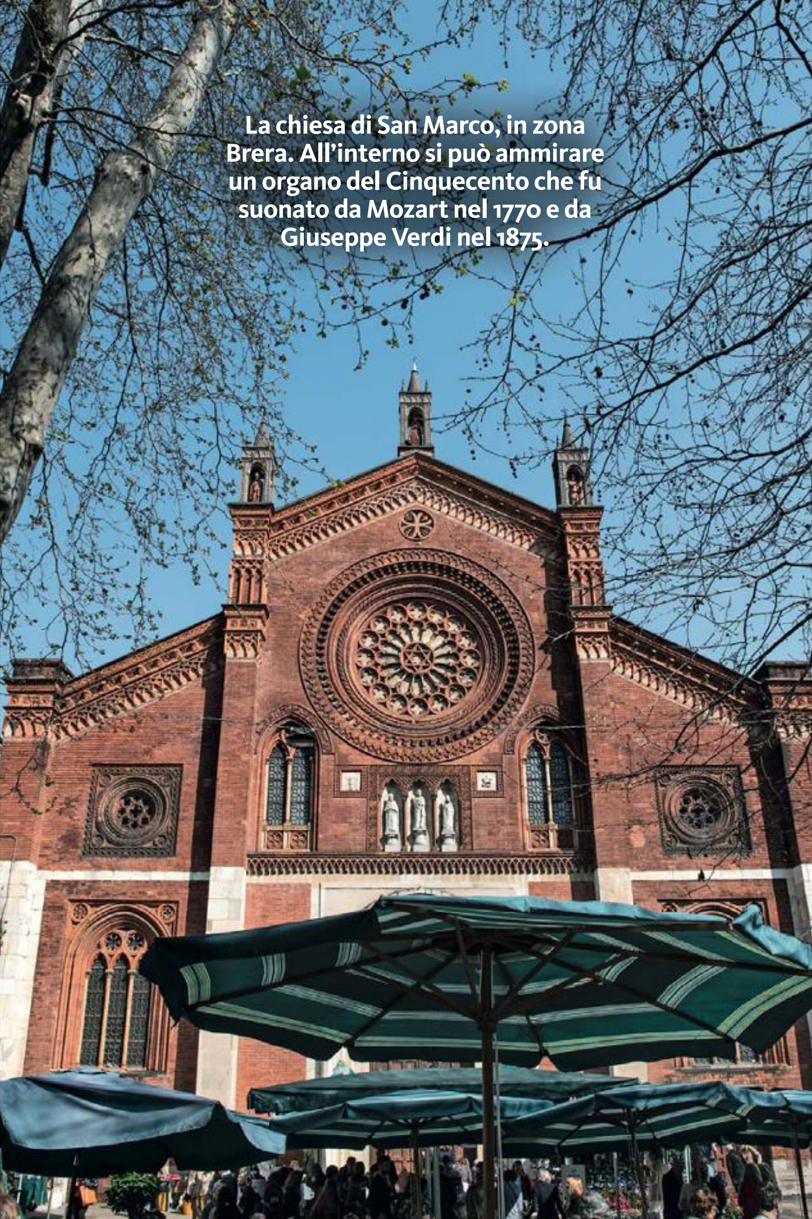
N'OMBRA DE VIN
VIA SAN MARCO 2
TEL. 02 6599650
WWW.NOMBRADEVIN.IT

LATTERIA CARLON
VIA TOMMASO SALVINI 2
TEL. 02 76003286

IL VERZERATT 1919
VIA OSTI 2
TEL. 02 8057784

GIANNASI 1967
PIAZZA BRUNO BUOZZI 2
TEL. 320 8576881
WWW.GIANNASI1967.COM

OSTERIA DELL'ACQUABELLA
VIA SAN ROCCO 11
TEL. 02 58309653
WWW.ACQUABELLA.IT


La chiesa di San Marco, in zona Brera. All'interno si può ammirare un organo del Cinquecento che fu suonato da Mozart nel 1770 e da Giuseppe Verdi nel 1875.



COTOLETTE ALLA MILANESE

(Osteria dell'Acquabella)

Battete appena 4 costolette di vitello, passatele in un uovo poco sbattuto e poi nel pangrattato. In una padella con una noce di burro friggete le cotolette fino a doratura. Salate e asciugate su carta da cucina.







Il chiosco della rosticceria Giannasi, indirizzo di culto per il pollo allo spiedo. Qui a lato, l'Osteria dell'Acquabella e il Verzeratt 1919, antico banco di frutta ora attrezzato per il consumo sul posto.

SALMONE

TRIONFALI INTERPRETAZIONI DI UN GRANDE PROTAGONISTA. FRESCO E DELICATO, DÀ IL MEGLIO DI SÉ IN RICETTE DI ANIMA RAFFINATA E INSOLITA

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

FILETTI CREMOSI
ALLA PAPRICA

pag.58



ARROSTO FARCITO IN FASCIA DI SPECK

pag.56



MEDAGLIONI
AL MANDARINO
SU SEDANO RAPA

pag.56

ROTOLO CON GAMBERI
E PATATE IN CROSTA

pag.56





SALMONE
AL CRUMBLE
DI CRANBERRY

pag.58

FILETTO IN CROSTA CON PORRI E CHAMPIGNON

pag.58







Pagina 50: bricchetto in vetro e ciotolina in legno Zara Home, tovagliolo Hue Table Stories, tessuto C&C Milano. Pagina 51: tessuto Hue Table Stories, piattini Francesca Reitano Ceramica, piatto ovale in legno Zara Home, posate Pintinox. Pagina 52: piatto ovale e vassoio in legno Zara Home, cucchiainosatinato oro Pintinox. Indirizzi a pagina 114

ARROSTO FARCITO IN FASCIA DI SPECK

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

2 filetti di salmone senza pelle da 500 g ciascuno – 400 g di ricotta di pecora – 200 g di speck a fette – 3 patate americane – 40 g di pomodori secchi sott'olio sgocciolati – 1 mazzetto di rosmarino– olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzi. Conditele con olio, sale, pepe e 3 rametti di rosmarino, disponetele in un'ampia teglia oliata e infornatele a 180° per 6 minuti.
2 Intanto, tritate i pomodori secchi e mescolateli con la ricotta, 1 cucchiaio di rosmarino tritato, sale e pepe. Lavate i filetti di salmone, asciugateli e conditeli con sale e pepe. Farcite un filetto con il composto di ricotta e copritelo con il secondo. Avvolgeteli nelle fette di speck leggermente sovrapposte e legate l'arrosto con spago da cucina.
3 Spostate le patate verso i bordi della teglia, mettete al centro l'arrosto e proseguite la cottura per 15-20 minuti.

MEDAGLIONI AL MANDARINO SU SEDANO RAPA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
425 CAL/PORZIONE

1 sedano rapa – 4 tranci di salmone senza pelle di 2 cm di spessore – 6 cipollotti sottili – 2 clementine – 200 ml di succo di mandarino – 1 mazzetto di erba cipollina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in polvere e 1 cucchiaio di pepe rosa in grani

1 Foderate una teglia con carta da forno e spennellatela con un po' d'olio. Lavate il sedano rapa e ricavate dalla parte centrale 4 fette di 1,5 cm di spessore. Sistematele nella teglia, conditele con olio, sale e pepe nero e infornatele a 180° per 25 minuti.
2 Intanto, ripiegate verso l'interno le parti allungate dei tranci di salmone e legateli lungo il bordo per dare una forma tonda. Mondate i cipollotti, lavateli e tagliateli a rondelle fino a un terzo della parte verde. Tagliate quest'ultima a striscioline sottilissime. Sbucciate le clementine, separate gli spicchi e tagliateli a pezzetti. Tritate l'erba cipollina. Friggete il verde dei cipollotti in olio bollente, scolateli su carta da cucina e teneteli al caldo.
3 Scaldate 2 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente e cuocete i tranci di salmone 2-3 minuti per parte. Prelevateli e teneteli da parte. Nella loro padella, unite 1 cucchiaio di olio e i cipollotti, conditeli con sale e pepe nero e rosolateli dolcemente per 2 minuti. Aggiungete le clementine, sfumate con il succo di mandarino e cuocete per altri 2 minuti.
4 Unite i tranci di salmone, fateli insaporire nappandoli con il fondo di cottura e spolverizzateli con il pepe rosa pestato e metà dell'erba cipollina. Distribuite nei piatti le fette di sedano rapa e copritele con i tranci di salmone e il loro condimento. Completate con l'erba cipollina rimasta e i cipollotti fritti.

ROTOLO CON GAMBERI E PATATE IN CROSTA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

500 g di filetto di salmone senza pelle – 900 g di patate bianche – 600 g di coste – 180 g di gamberi puliti – 2 rotoli di pasta brisée da 230 g ognuno – 80 g di olive Kalamata snocciolate – 40 g di pinoli – 1 uovo grande – 2 cucchiai di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 cucchiai di prezzemolo tritato – farina – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate le patate con la buccia (circa 40 minuti). Scolatele e passatele nello schiacciapatate senza togliere la buccia (resterà nello schiacciapatate). Allargatele su un vassoio e fatele raffreddare. Intanto tamponate i gamberi, tagliateli a pezzettini, rotolateli nella farina e scuoteteli per eliminare quella in eccesso. Impastate la purea di patate con l'uovo, i gamberi, il parmigiano e il prezzemolo; salate e pepate. Mettete il composto in frigo per 2 ore.
2 Stendetelo su un foglio di carta da forno in un rettangolo di circa 20x30 cm e lisciatelo con una spatola. Tagliate il filetto di salmone a strisce di 1,5 cm di larghezza e sistematele parallelamente al lato corto del rettangolo. Arrotolate il tutto partendo dal lato corto e aiutandovi con la carta. Formate un salsicciotto richiudendo bene gli apici e sigillatelo nella carta stessa; mettetelo in frigorifero.
3 Lavate le coste, separate i gambi e le foglie e lavate bene entrambi. Scottate le foglie in acqua salata, prelevatele con un mestolo forato, raffreddatele in acqua e ghiaccio (perché mantengano un colore verde brillante) e stendetele su un canovaccio ad asciugare.
4 Tagliate i gambi delle coste a strisce di 2 cm, lessateli nella stessa acqua per 5 minuti, scolateli e teneteli da parte. Rivestite il polpettone con le foglie delle coste quindi avvolgetelo nella pasta brisée sigillando bene le giunture tra i due rotoli di pasta. Rifilate gli eccessi e utilizzateli per ricavare dischetti di varie dimensioni: disponeteli ad arte sul rotolo e infornate a 180° per 30 minuti.
5 Intanto, spezzettate le olive. Fondete il burro in una padella e rosolatevi i gambi delle coste a fiamma moderata per 5 minuti. Aggiungete i pinoli e le olive, salate, pepate e proseguite la cottura per 4 minuti. Sfornate il rotolo, lasciatelo riposare per 10 minuti e servitelo a fette con le coste.

Abbiamo ridotto la plastica • Il gusto è sempre... the best!



Ogni giorno lavoriamo per migliorarci.
Scegliamo i tagli migliori di carne e ci prendiamo cura di ogni fase della lavorazione. E ora abbiamo anche deciso di dare un taglio al packaging, riducendolo del **25%**.

Un impegno verso i nostri consumatori.



Tutto il mondo You&Meat online nel sito www.youandmeat.com



TASTE THE BEST.

Pagina 53: vassoio in legno Zara Home, argilla antracite Domenico Mori, tessuto Hue Table Stories.
Pagina 54: runner Hue Table Stories, argilla Domenico Mori, paletta Zara Home, piatto da portata verde Francesca Reitano Ceramica.
Pagina 49: piatto Zara Home, posate in Pintinox.
Indirizzi a pagina 114

SALMONE AL CRUMBLE DI CRANBERRY

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

1 baffa di salmone da 800 g con la pelle – 80 g di burro – 80 g di miele – 1 spicchio d'aglio – sale – pepe
per la crema 250 g di panna acida – 1 mazzetto di aneto tritato – la scorza di 1 limone non trattato grattugiata – 20 g di scalogno tritato – sale – pepe
per il crumble 60 g di cranberry secchi – 60 g di mandorle a lamelle – 1 bicchiere di succo d'arancia – 2 cucchiai di prezzemolo tritato – sale
per guarnire – 2 arance non trattate – 4 cucchiai di chicchi di melagrana – 30 g di burro – 30 g di zucchero di canna

1 Preparate la crema. Mescolate la panna acida con l'aneto, la scorza di limone e lo scalogno; salate e pepate. Preparate il crumble. Scaldate il succo di arancia in un pentolino, unite i cranberry, lasciateli infondere per 5 minuti fuori dal fuoco e scolateli bene. Tostate le mandorle a secco per 2 minuti. Mescolate i cranberry con le mandorle, il prezzemolo e un pizzico di sale.
2 Sistemate il salmone e in una pirofila appoggiandolo sul lato della pelle. Riunite il miele, il burro e l'aglio sbucciato e schiacciato in un pentolino e mettetelo su fuoco medio: appena inizia a schiumare, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 2 minuti. Versate il composto sul salmone, salate, pepate e infornate a 180° per 12 minuti (fino a 15 se la baffa è spessa). Togliete il salmone dal forno e accendete il grill: mentre questo si scalda, irrorate il salmone con il fondo di cottura. Mettete il pesce sotto il grill brevemente, finché la superficie si dora.
3 Togliete il salmone dal forno e lasciatelo riposare per 5 minuti. Intanto, affettate le arance della guarnizione e caramellatele in padella con il burro e lo zucchero. Quindi spalmate il pesce con la crema di panna acida, spolverizzatelo con il crumble e guarnitelo con i chicchi di melagrana. Servitelo con intorno le arance caramellate.

FILETTO IN CROSTA CON PORRI E CHAMPIGNON

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

1 filetto di salmone da 500 (parte centrale) g senza pelle – 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare – 400 g di champignon – 2 porri – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 cucchiai di panna – 1 tuorlo – 1 mazzetto di timo – 1 spicchio d'aglio – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe –

1 Pulite i funghi, lavateli rapidamente, asciugateli e affettateli. Pulite i porri, lavateli e tagliateli a rondelle fino all'inizio della parte verde. Riducete a striscioline metà di quest'ultima nel senso della lunghezza. Scaldate 2 cucchiai di olio con metà del burro e lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato in una padella antiaderente e rosolatevi i funghi per 4-5 minuti, finché si sarà asciugata tutta l'acqua di vegetazione. Conditeli con sale, pepe e un po' di timo e lasciateli insaporire. Fuori dal fuoco, eliminate l'aglio e incorporate 1 cucchiaio di parmigiano.
2 In un'altra padella fate fondere il burro rimasto con 2 cucchiai di olio e rosolatevi i porri a rondelle per 5 minuti, condite con sale, pepe e la panna e cuocete per altri 2 minuti. Fuori dal fuoco incorporate 1 cucchiaio di parmigiano.
3 Foderate una teglia con carta da forno e stendetevi un rotolo di sfoglia. Adagiatevi al centro il salmone, salatelo e pepatelo. Copritelo con i funghi, 1 cucchiaio di parmigiano, i porri a rondelle e il parmigiano rimasto. Tagliate a metà il rotolo di sfoglia rimasto, incidetele una metà con tagli paralleli, appoggiatela sul ripieno e sigillatela con la sfoglia sottostante: come "collante" utilizzate con l'uovo sbattuto con poca acqua tipieda. Tagliate la sfoglia rimasta a striscioline molto sottili e formate dei ghirigori sui lati. Spennellate il tutto con ancora un po' di tuorlo e infornate a 200° per 20 minuti. Intanto spadellate brevemente il verde dei porri con olio, sale e pepe. Sfornate il salmone, lasciatelo riposare per 5 minuti e servitelo a fette con i porri rosolati.

FILETTI CREMOSI ALLA PAPRICA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

4 filetti di salmone di circa 150 g ciascuno senza pelle – 250 ml di panna fresca – 4 carciofi – 80 g di pomodori secchi sott'olio sgocciolati – 2 cucchiaiate di capperi sotto sale – 1 limone – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto di timo – 1 cucchiaio di paprica dolce – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate i capperi e metteteli a bagno in acqua fredda per 15 minuti cambiandola più volte. Pulite i carciofi privandoli di foglie esterne più dure, spine e fieno interno. Tagliateli a spicchietti e immergeteli via via in acqua acidulata con il succo del limone. Sgocciolateli e rosolateli con un po' d'olio e 1 spicchio d'aglio sbucciato. Salate e cuoceteli a fiamma viva per 8 minuti.
2 Tagliate i pomodori secchi a listarelle. Rosolate i filetti di salmone con un po' d'olio 2 minuti per parte a fiamma viva. Prelevateli, versate un filo d'olio nella stessa padella e soffriggetevi i pomodori secchi, i capperi strizzati e uno spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato. Aggiungete la panna e la paprica, salate, pepate e fate insaporire mescolando per un minuto.
3 Unite nuovamente i filetti di salmone e scaldateli nappandoli con la salsa. Spolverizzateli con un po' di timo, eliminate l'aglio e serviteli con i carciofi.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

ZERO WASTE

chicchi sostenibili

Caffè Milani festeggia 100 anni con iniziative speciali a sostegno dell'ambiente: la produzione di zainetti, borse e pochette realizzati dalla cooperativa sartoriale In-Presa con materiali di scarto di lavorazione del caffè e un ricettario speciale ispirato ai criteri della sua carta della sostenibilità: km 0, antispreco e attenzione al territorio (caffemilani.it).



SALVIAMO LA TRANSUMANZA

pastore 4.0

Per rilanciare le aree montane della Sila e sostenere un'attività antica (60mila allevamenti che praticano la transumanza, patrimonio immateriale Unesco) nasce in Calabria il progetto di formazione per pastori 4.0, con corsi biennali e aggiornamenti sulle nuove tecnologie per monitorare le pecore e il territorio contenendo i costi d'impresa degli allevatori contemporanei (cia.it).







Eco brindisi

CON IL PROSECCO GIUSTO

Da sessant'anni il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore raggruppando case spumantistiche, vinificatori e viticoltori trevigiani e offrendo loro consulenza tecnica, soprattutto in tema di sostenibilità. Da anni, infatti, la cura del territorio è diventata il punto cardine dell'attività consortile. Tanto che è appena nata la Green Academy per lo studio di protocolli ecologici innovativi anche per il riuso efficiente dell'acque del Piave, prendendo spunto dai metodi di coltivazione della vite degli antichi Egizi in condizioni climatiche estreme. Grazie all'incrocio dei vitigni, poi, sono state ottenute varietà di Glera resistenti ai parassiti e a breve sarà inaugurato il Biodistretto di Conegliano e Valdobbiadene per promuovere la diffusione dell'agricoltura biologica in quest'area collinare del Veneto: meravigliosa e sempre più virtuosa (prosecco.it).



AGRICOLTURA RISPETTOSA

SEMI PREZIOSI

Per produrre bevande e creme vegetali di soia e riso Orasì sfrutta un sistema di coltivazione, raccolta e lavorazione in soli 40 km, impattando al minimo sull'ambiente. Inoltre, si attiene alle regole dell'agricoltura di precisione utilizzando un numero specifico di semi al mq2 per abbattere gli sprechi e rendere l'irrigazione più efficace (orasivegetale.it).



COMPATTATORE GREEN

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Per sensibilizzare i clienti sui temi ambientali nel punto vendita di Monteroni d'Arbia (Siena) Carrefour ha installato il primo ecocompattatore che schiaccia le bottiglie di plastica ad uso alimentare. Più se ne portano più punti spesa si raccolgono, risparmiando al pianeta le emissioni per il trasporto di inutili volumi di bottiglie in Pet (carrefour.it).

Vini *delle feste*

IL MENU CHE CI ACCOMPAGNA NELL'ANNO NUOVO VA CELEBRATO CON L'ABBINAMENTO DEI VINI GIUSTI, CAPACI DI VALORIZZARE OGNI PIATTO. QUI TROVATE LA NOSTRA CARTA DEI VINI PER IL PAIRING CIBO-NETTARE DI BACCO

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

In tutto il servizio bicchieri Zafferano e Ichendorf. **Indirizzi a pagina 114**

antipasti

Il novero degli antipasti offre ai vini buoni l'opportunità di mostrare una caratteristica essenziale, la partecipazione gustativa. È un movimento che accompagna l'eredità del cibo non solo con i sapori fondamentali – dolce, salato, acido, umami e amaro – ma anche e soprattutto attraverso le sensazioni tattili. La verdeggiante fragranza del Sauvignon si presta sul profumo delle verdure fritte e la sua sapidità sinuosa ne rispetta la croccante finezza. Uno spumante Rosé ottenuto col metodo classico ha l'equilibrio per illuminare diverse specialità alimentari. Come i pesci affumicati, sui quali il Trento Classico mette in gioco tutta la sua pazienza; il medesimo approccio custodisce la vitalità di affettati e salumi, materie affinate con aria, sale e umidità e desiderose di lasciare il proprio sapore fino in fondo senza che un retrogusto metallico ne sconvolga il ricordo. La duttile e persuasiva corposità del Gavi merita ciò che il mare ha da offrire in questa stagione, conchiglie e pesci da servire crudi, oppure primi i cui sughi sono a base di molluschi e dei loro umori. Il Riesling ha un movimento opposto: presenta eccentrici e penetranti profumi minerali associati a una struttura decisa, si tratta di un'autorevolezza capace di attraversare un menu nel quale si alternano ricette di varia origine, dalla cucina vegana a quella di carne, senza dimenticare i formaggi fioriti dalla pasta molle.

Piera 1899 Terre Magre Sauvignon Doc Friuli
Il colore paglierino incontra la freschezza del profumo e la vitalità del sapore, questa relazione ci consegna l'accostamento con il salmone in crosta con porri e champignon, pag. 58. (piera1899.com)

Villa Corniole Trento Doc Rosé Extra But Metodo Classico Millesimato
"Extra Brut" indica una pronunciata asciuttezza, "Millesimato" significa che lo spumante è frutto di una sola annata, un carattere così spiccato merita le galette di patate, pag 105. (villacorniole.com)

Tenuta Carretta Langhe Doc Riesling Campofranco 2020
Le Langhe sono tra i rari territori italiani dove il germanico Riesling esprime la sua personalità, la versione di Carretta avvicina con successo un'insalata di crostacei. (tenutacarretta.it)

Michele Chiarlo Gavi Fornaci 2019
L'eleganza del vitigno Cortese si esalta grazie a un vigneto di notevole vocazione, il bouquet assunto con il tempo consente al vino di sposare le canocchie in padella. (michelechiarlo.it)



primi

I primi piatti lo dimostrano in modo inequivocabile: la cena che ci prende per mano dall'anno vecchio a quello nuovo ha una diversa "sacralità" rispetto ai pasti della settimana precedente. Assistiamo a combinazioni più ardite e, a parte un paio di ricette inossidabili – ogni regione ha le proprie – le proposte sono una continua innovazione. L'ispirazione può venire da materie prime di moda oppure dal recupero di vecchie consuetudini rielaborate per l'occasione. E si potrebbe continuare. Un campo che ospita una particolare applicazione è quello dei risotti, un magnifico sostegno che partecipa senza disturbare al teatro gustativo di ingredienti diversissimi. La gradualità e la sensazione avvolgente di un Collio Bianco, meglio se con qualche anno d'invecchiamento, segue il risotto per un bel po' e ne imita le movenze, fino a quando la sua generosa vena alcolica si stacca e contrasta ciò che rimane delle sensazioni grasse. Alle imprevedibili e fantasiose ricette vegetariane e vegane dedichiamo un Rosé agile e giovanissimo, come se ne fanno in Trentino unendo la Schiava e il Lagrein. Adottando lo stesso principio, ma con un vino dalla maggiore presenza gustativa, la mente va a una fusione tipicamente toscana tra Merlot e Sangiovese, per affrontare i primi a base di carne dai quali emerge netta la qualità della pasta all'uovo. Appena sale la consistenza e la profondità delle ricette, immaginate le preparazioni ripiene, torna l'energia di uno spumante metodo classico Rosé dall'affascinante e diafano colore buccia di cipolla, espressivo e profondo.



Cavit
Valdelac Cuvée Rosé
Si presenta con la viva sfumatura rosa, l'intonazione giovanile che tiene insieme l'uscita dei profumi e la levità del sapore; serviamolo su spaghetti con ragù di ricciola e arancia, pag. 75. (cavit.it)

Fattoria La Leccia
Rubedo
Il perlage continuo brilla nel colore oro arancio, la lentezza odorosa preannuncia la sensibile corposità che sicura va incontro a una ciambella di rose e coppa piacentina, pag. 105. (laleccia.it)

Gradis'ciutta
Collio Riserva
La consuetudine di fare un bianco da diverse varietà è propria del Collio goriziano, dove nasce un vino che si giova dell'affinamento e avvicina i paccheri con fichi e guanciale, pag. 111. (gradisciutta.eu)

Tenuta Luce
Lucente
È l'opulenza del Merlot a guidare questo vino immediato e radioso, eppure la quota del Sangiovese si fa sentire al momento di accostare una pasta con zucca e pancetta. (tenutaluce.com)

secondi di pesce

L'accostamento del vino ai secondi di pesce è uno dei più complessi da realizzare. In particolare da quando l'approccio naturale, nella vigna come in cantina, ha qualificato e consolidato in maniera definitiva la lunghezza minerale sulla lingua. Sono proprio i sali che corrono a fianco alla succulenta sensazione acida a "complicare" la situazione, possono infatti interferire con la sapidità marina del pesce. È questo il caso in cui è possibile percepire nella chiusura dell'abbinamento un'eredità metallica. A ridurre tale rischio ci pensa l'equilibrio di vini asciutti, dotati di una convinta tattilità e di un graduale fervore alcolico. Come il Pinot Grigio dell'Alto Adige, generoso e netto, ideale sia su specialità di mare delicate sia quando la polpa presenta una vena appena più grassa, condizione comune è la cottura semplice. Il segreto è presentare in coincidenza della persistenza del cibo un potere morbido tale da evitare il possibile epilogo salato e amaro. Quando l'elaborazione delle materie prime si fa più complessa, come nelle zuppe, approfittiamo di bianchi strutturati come il Vermentino della Sardegna meridionale, prodotti con il contributo delle bucce e maturati in contenitori "attivi", si pensi alle anfore. La consistenza del pesce azzurro richiede l'intervento di Rosati di carattere, l'Etna è una zona di notevole vocazione. Al pescato d'acqua dolce riserviamo la setosa eleganza di un Pinot Noir, sempre sud tirolese, un matrimonio che gratifica a lungo il palato.

Elena Walch Pinot Grigio Vigna "Castel Ringberg" 2021
Introverso in apparenza, il bianco altoatesino dosa con tempismo i profumi e la verace duttilità del sapore quando è chiamato ad accostarsi al pesce di mare al forno. (elenawalch.com)

Alois Lageder Kraufuss Pinot Noir Igt Vigneti delle Dolomiti
Produrre il Pinot Nero è per persone pazienti, capaci di infondere al vino finito la medesima gradualità, una setosa progressione da spendere sul tonno fresco alla piastra. (aloislageder.eu)

Antonella Corda Ziru Vermentino 2017
Ottenuto con una lunga macerazione sulle bucce e fermentato in anfore di terracotta, ha una luce ambrata che evoca sensazioni crepuscolari; serviamolo sul salmone al mandarino, pag. 56. (antonellacorda.it)

Barone di Villagrande Etna Rosato Doc
Il magnetico Nerello Mascalese è la base del Rosato etneo che unisce la mineralità vulcanica alla sinuosa tenerezza del gusto, l'ideale sull'arrosto di salmone farcito, pag. 56. (villagrande.it)



...e di carne

Le ultime ricerche dicono che diminuisce il consumo pro capite di carne. Chi conosce i prodotti di qualità saluta questo dato in modo positivo, dal momento che è diventata sempre più rigorosa la selezione delle materie prime, con la progressiva esclusione di prodotti mediocri. La maggiore intensità gustativa dei pezzi migliori incoraggia la fattura di piatti che possono attingere sia alla cucina classica sia a quella contemporanea. La prima è sovente caratterizzata da lunghe cotture che rendono più complessa la sensazione grassa mentre la fibra della carne gradualmente cede. Le recenti proposte culinarie prediligono la crudezza degli interni, sia attraverso cotture brevi e intensissime sia attraverso processi lenti e a bassa temperatura. Ovviamente è diverso anche il modo col quale i vini si accostano. Il Buttafuoco predilige i brasati e le cotture al tegame di pollame nobile grazie all'energica unione tra Croatina e Barbera. Allo stesso modo una Barbera d'Asti adatta all'invecchiamento e abile a trasformare la sua verve giovanile, si distingue sulle carni bianche cucinate a lungo e arricchite da ingredienti speziati. Se le stesse materie finiscono in padella, magari elaborate con lo stesso vino che le accompagna a tavola, funziona la vivida eleganza di una Garganega. Un rosso leggiadro, evocativo e dinamico come il valdostano Fumin è efficace sulla carne di maiale dal grasso moderato e facile da contrastare. Al Montepulciano marchigiano il compito di accostare la sua stoffa vellutata alla selvaggina appena scottata



I Vignaioli del Buttafuoco Storico 2017
Corvina e Barbera fanno pulsare il cuore dell'Oltrepò, la loro fusione non è una semplice somma ma moltiplica la fervida energia che sfida il cotechino in crosta con funghi, pag. 31. (buttafuocostorico.com)

Les Cretes Fumin Valle d'Aosta Dop
Speziato e coinvolgente, il Fumin si conferma un rosso versatile, il colore acceso preannuncia la tesa fisionomia gustativa, misuriamola su nodini rustin negàa, pag. 46. (lescretes.it)

Ciù Ciù Esperanto
Il tessuto del Montepulciano si distende senza lasciare spazi vuoti, la componente del Cabernet aggiunge il pizzico di cattiveria che serve sul cappello del prete con gratin di verdure, pag. 31. (ciuciutenimenti.it)

Sartori Marani Bianco Veronese Igt
La Garganega di Soave dona un vino nitido dal caratteristico retrogusto di mandorla: applichiamo la secca scioltezza del sapore sulla parmigiana di gobbi, pag. 108. (sartorinet.com)

Marchesi Alfieri 1696 La Tota Barbera d'Asti Docg
Vigorosa e intensa, la Barbera astigiana è destinata ad accompagnare un'ampia serie di ricette che rappresentano piatti unici, come il risotto ai porri con lo zampone, pag. 35. (marchesealfieri.it)

brindisi

Il brindisi al nuovo anno comincia al principio della cena e, idealmente, può concludersi all'apparire dell'aurora: la festa è finita – in molti vorremmo che fosse appena cominciata – e restano i saluti. Ognuno di questi passaggi ha il vino adatto, il riflesso emotivo che coinvolge la sensibilità del singolo quanto il sentimento corale di un gruppo. Si tocca il calice e il pensiero può andare lontano. Si comincia con un Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, dal gusto classico e lievemente dolce, perfetto con i piccoli variopinti cibi di benvenuto. È il momento in cui non si è ancora ebbri e l'augurio assume un tratto quasi razionale, possibile. Il Prosecco di Valdobbiadene può essere anche Brut, adatto a chi ama lo spumante quasi completamente secco e desidera una sferzata, la spinta a svegliarsi. Arrivati al momento cruciale ci servono due "bolle" di carattere. Un Franciacorta compiuto e molteplice, fine e seduttivo, che abbraccia allo scoccare della mezzanotte e sembra faccia scomparire il passato. Intanto arriva il piatto caratteristico del capodanno che ci riporta sulla terra, cotechino e lenticchie, innaffiato dalla voluttuosa e viva resistenza di un Trento Brut Rosé, tra i migliori sulla carne di maiale. Dopo ci sono solo il pandoro o il panettone che, pur nelle loro differenze, trovano conforto nella vicinanza di un Cartizze, spumante amabile al quale potremmo dare un altro compito: accompagnare i saluti dell'aurora all'arrivo dei cornetti caldi ripieni.

Follador Cartizze Valdobbiadene Prosecco Superiore
La collina è celeberrima, qui nasce uno spumante morbido e ricercato, il sapore amabile accoglie il dessert più imprevedibile come il cake di farina gialla all'olio e miele, pag. 113. (shop.folladorprosecco.com)

Bortolomiol 70° Anniversary Rive di Col San Martino
Raffinato nel portamento, il Prosecco Extra Dry si muove su cibi diversi tra loro, lo vediamo benissimo sui cheese cake salati con confettura di rosa canina, pag. 85. (bortolomiol.com)

Foss Marai Guia Brut Millesimato
A Guia può nascere il Prosecco più originale e risoluto, uno spumante pieno di vita, proviamolo sul provolone piccante in carrozza con marmellata di mandarini, pag. 85. (fossmarai.com)

Mosnel Franciacorta Docg Pas Dosé Riserva 2007 riedizione 2022
La Franciacorta è l'habitat ideale perché lo Chardonnay faccia uno spumante ricco e longevo, lo immaginiamo sul pane tostato con petto d'anatra e confettura di agrumi, pag. 83. (mosnel.com)

Pisoni Trento Doc Brut Rosé
È un Rosé da visionari: non si fermano al primo contatto, lo tengono d'acconto e lo bevono pronti a stupirsi sui timballini di riso e porri con blu di capra e briciole di cotechino, pag. 14. (pisoni.it)



CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

DOLCISSIMA, CROCCANTE E **ROSSA** NATURALMENTE

Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP nasce nel 2008 per promuovere e valorizzare un prodotto di altissima qualità garantito dal marchio IGP: la Cipolla Rossa di Tropea Calabria, che viene ancora lavorata esclusivamente con tecniche manuali.
Il Consorzio ha la funzione di tutela in quanto la produzione rappresenta un'importante risorsa non solo economica ma anche sociale e culturale del territorio.



Estate tempo di momenti spensierati anche in cucina. Ed è proprio in quesi momenti che viene la voglia di osare e impreziosire i propri piatti con gusti e sapori distintivi. Pronta a fare la sua parte la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, dolcissima, dalla consistenza croccante e dalle accese sfumature rosso-violacee. Il cipollato fresco fa immaginare di essere sulle coste che affacciano su Tropea, Pizzo fino a Fiume Freddo Bruzio o giù a Nicotera, ma i profumi dei campi e la fioritura fanno sapere che è ora della cipolla da serbo che in questo periodo viene raccolta, fatta essiccare sul terreno al sole per sette giorni e poi portata nei magazzini di stoccaggio e in funzione delle richieste, lavorata e intrecciata. Una parte di esse viene separata dal gambo e messa nelle retine. La cipolla da serbo che nasce da un seme autoprodotto in azienda, con stelo floreale è un prodotto di colore rosso-violaceo, più maturo che acquisisce nella fase di essicazione anche le sostanze del gambo e del "collo" completandosi nel sapore e nella consistenza. La cipolla disidratata da serbo è un trionfo per la preparazione di sughi mentre i bulbi di calibro inferiore sono ottimi per la preparazione dei sottaceti. La cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP è un prodotto agroalimentare d'eccellenza distintivo e come tale tutelato e ricercato, negli anni ha di fatto preceduto, completato e rilanciato il naturale appeal internazionale di Tropea come destinazione turistica ed icona della stessa Calabria, rappresenta probabilmente una delle più evidenti chiavi di lettura del successo di questo esperimento regionale di sinergia pubblico-privata per il marketing territoriale.





Totani di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP



QUANDO VUOI STUPIRE I COMMENSALI TRASFORMANDO, COME PER MAGIA, LA CIPOLLA ROSSA IN UN TOTANO

LA **RICETTA**

INGREDIENTI 4 PORZIONI

- **2 Cipolle Rosse di Tropea Calabria IGP medie**
- 300 g di farina "00"
- 1/2 bicchiere d'acqua
- 1/2 bicchiere vino bianco
- un pizzico di sale
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 1/2 litro di olio di semi

PREPARAZIONE

Sciogliere 200 g di farina in un mezzo bicchiere d'acqua, mezzo bicchiere di vino e sale sbattere il tutto con la frusta eliminando i grumi e aggiungere il tuorlo d'uovo.
Montare a neve gli albumi d'uovo con un pizzico di sale e aggiungerli All'impasto precedente girando dal basso verso l'alto finché non si amalgami il tutto.
Mondare le cipolle e tagliare a rondelle, lavare e scolare, prima d'inserirli nella pastella vanno leggermente infarinate con il resto della farina. Portare ad ebollizione l'olio e soffriggere le cipolle finché non diventano dorate.

Paste

SPAGHETTI QUADRATI CON RICCIOLA E GRAND MARNIER

pag.75

super alcoliche

SPAGHETTI, CONCHIGLIE E PACCHERI HANNO UN TWIST IN PIÙ SE AI CONDIMENTI CONTRIBUISCONO LIQUORI, DISTILLATI E VERMUT. ED È GRANDE FESTA PER IL PALATO

a cura di Monica Pilotto, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Table Top Milano





GIGLI CON FONDUTA DI CASTELMAGNO AL GIN E ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
725 CAL/PORZIONE

360 g di pasta formato gigli (oppure fusilloni) – 250 g di Castelmagno – 400 ml di latte – 2 cucchiaini di fecola di patate – 1 bustina di zafferano – 150 ml di gin – 40 g di uvetta – 40 g di mandorle – 1 ciuffo di timo – sale – pepe in grani

1 Mettete l'uvetta a bagno nel gin per 5 minuti. Tritate le mandorle grossolanamente, tostatele a secco finché risulteranno dorate e tenetele da parte. Sgocciolate l'uvetta conservando il gin e tagliate il Castelmagno a tocchetti.
2 Lessate la pasta in acqua bollente salata. Mentre cuoce, sciogliete la fecola in 4 cucchiai di latte e scaldate quello rimasto in una casseruola con una presa di sale, lo zafferano e una macinata di pepe; unite i tocchetti di Castelmagno, la fecola diluita, il gin e cuocete mescolando finché il formaggio si sarà sciolto e la salsa leggermente addensata
3 Scolate la pasta e conditela con la crema di Castelmagno unendo, se necessario, qualche cucchiaio dell'acqua di cottura. Aggiungete l'uvetta, le mandorle e il timo, profumate con una macinata di pepe e servite.

In questa pagina: sottopiatto dorato CoinCasa, piatto Heritage Midas di Rosenthal. Nella pagina a sinistra: sottopiatto in vetro decorato Zara Home, piatto Livellara, forchetta Venezia di Sambonet, tovagliolo Society Limonta. Nella pagina d'apertura: piatti Livellara, forchetta, tovagliolo, tumbler con filo dorato e sottobicchiere Zara Home. Indirizzi a pagina 114

PACCHERI CON POLLO CROCCANTE, MELE E CHAMPIGNON AL CALVADOS

pag.75



In questa pagina: piatto fondo in porcellana e tumbler Livellara, piatto piano con decoro stelline CoinCasa, mezza luna di ceramica Maisons du Monde. Nella pagina a destra: piatti con filo oro Livellara, forchetta Venezia di Sambonet, portatovagliolo e bicchiere CoinCasa, tovagliolo di lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 114

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA
CON VONGOLE E MARTINI

pag.75





CONCHIGLIE AL NEGRONI CON ALBICOCCHE E ZOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

350 g di pasta formato conchiglie – 4 scalogni grandi (circa 200 g) – 80 g di albicocche secche (il tipo morbido) – 180 g di gorgonzola piccante – olio extravergine d'oliva – 2 foglie di alloro – 2 bacche di ginepro – sale – pepe
per il Negroni 50 ml di gin – 50 ml di Campari – 50 ml di Vermut rosso

1 Sbucciate e affettate gli scalogni. Tritate grossolanamente le albicocche e preparate il Negroni miscelando gli alcolici. Private il gorgonzola della crosta e tagliatelo a tocchetti.
2 Scaldate 4 cucchiai di olio in una padella con le foglie di alloro e il ginepro leggermente schiacciato; unite gli scalogni affettati e fate rosolare a fuoco dolce per un paio di minuti; conditeli con sale e pepe e sfumateli con il Negroni. Unite le albicocche tritate e proseguite la cottura a pentola coperta per un paio di minuti.
3 Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e trasferitela direttamente nella padella. Mescolatela brevemente sul fuoco per avvolgerla nel sugo e unite metà del gorgonzola. Distribuitela nei piatti, guarnitela con il gorgonzola rimasto e servite.



REGINETTE CON ZUCCA, PANCETTA AFFUMICATA E WHISKY

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
525 CAL/PORZIONE

350 g di reginette – 350 g di polpa di zucca Butternut – 120 g di pancetta affumicata a fette spesse – 4 cucchiai di salsa barbecue – 120 ml di whisky torbato o affumicato – 30/40 foglie di salvia – olio di semi di arachide – olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino colmo di paprica affumicata – sale – pepe nero in grani

1 Tagliate la zucca a cubetti di 1/2 cm e riducete la pancetta a listarelle. Scaldate l'olio di arachidi e friggete le foglie di salvia nell'olio bollente per pochi secondi. Sgocciolatele su carta da cucina e tenetele al caldo nel forno a 100°.
2 Cuocete la pasta in acqua salata in ebollizione. Intanto scaldate un giro d'olio in una larga padella antiaderente e rosolate la zucca per 2-3 minuti, quindi salatela leggermente. Unite la pancetta e proseguite la cottura per un minuto, finché risulterà croccante. Sfumate con il whisky e, non appena è evaporato, aggiungete la salsa barbecue, un pizzico di paprica affumicata e una macinata di pepe. Diluite il sugo con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura della pasta e lasciate insaporire a fuoco basso senza farlo asciugare.
3 Scolate le reginette lasciandole umide e trasferitele in padella. Mescolatele al condimento unendo, se necessario, ancora poca acqua di cottura. Distribuite la pasta nei piatti, guarnite con le foglie di salvia fritte e una spolverizzata di paprica affumicata e servite





SPAGHETTI QUADRATI CON RICCIOLA E GRAND MARNIER

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
545 CAL/PORZIONE

350 g di spaghetti quadrati (di semola non all'uovo) – 200 g di filetto di ricciola – 150 ml di Grand Marnier o altro liquore all'arancia (Cointreau) – 3 arance non trattate – 2 rametti di rosmarino – 40 g di pistacchi sgusciati – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le arance, grattugiate la scorza di una e spremetela; pelate al vivo le altre 2, estraete gli spicchi dalle membrane e spremete le membrane rimaste per ricavarne il succo. Tuffate i pistacchi un acqua in ebollizione per 2 minuti, scolateli, raffreddateli leggermente, privateli della pellicina che li ricopre, asciugateli bene con carta da cucina e tritateli grossolanamente.
2 Tagliate la ricciola a fette di circa 1 cm di spessore. Scaldate 4 cucchiai d'olio e i rametti di rosmarino in una larga padella antiaderente e rosolate le fette di ricciola a fuoco medio 1 minuto circa per parte. Man mano che la ricciola cuoce, sfaldate la polpa con un cucchiaio di legno riducendola a tocchetti.
3 Sfumate la ricciola con il Grand Marnier; una volta evaporato unite gli spicchi, la scorza e il succo di arancia. Condite con sale e pepe e fate restringere leggermente il fondo proseguendo la cottura per circa 1 minuto.
4 Cuocete gli spaghetti in acqua salata bollente; scolateli al dente e trasferiteli direttamente nella padella, rigirandoli brevemente per avvolgerli nel condimento. Distribuite la pasta nei piatti, spolverizzatela coi pistacchi tritati e servite subito.

PACCHERI CON POLLO, MELE E CHAMPIGNON AL CALVADOS

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

350 g di paccheri – 200 g di petto di pollo – 1 grosso scalogno – 2 mele annurche – 100 g di champignon già puliti – 750 ml di brodo di pollo – 150 ml di Calvados – 150 ml di sidro – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – qualche rametto di timo – sale – pepe nero in grani

1 Portate ad ebollizione il brodo, immergetevi il petto di pollo, coprite la pentola e cuocete per 20 minuti circa. Estrai il pollo dal brodo, fatelo intiepidire e, strappandolo con le mani, riducetelo a straccetti.
2 Mentre cuocete il pollo, mondate e tritate lo scalogno e affettate i funghi; fate appassire il trito di scalogno in padella con 2 cucchiai di olio e, dopo un paio di minuti, unite i funghi, salate e pepate e fateli saltare per altri 2 o 3 minuti a fuoco vivace, finché risulteranno ben dorati, poi teneteli da parte in un piatto. Lavate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a spicchietti di 1/2 cm. Nella stessa padella dove sono stati cotti i funghi, sciogliete 20 g di burro e 2 cucchiai d'olio e rosolatevi le mele su entrambi i lati facendole dorare, cercando di non perderne la consistenza.
3 Cuocete la pasta in acqua salata bollente. In una larga padella antiaderente scaldate il burro rimasto con un filo d'olio e rosolate gli straccetti di pollo a fuoco vivace, finché risulteranno ben dorati e croccanti. Sfumateli col Calvados, fatelo evaporare e condire con sale e pepe. Unite i funghi, le mele e qualche rametto di timo; bagnate col sidro e lasciate sobbollire dolcemente per un paio di minuti.
4 Scolate la pasta al dente, trasferitela nella padella e saltatela brevemente per avvolgerla nel condimento. Distribuitela nei piatti e servitela con una generosa macinata di pepe.

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE E MARTINI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
710 CAL/PORZIONE

360 g di linguine al nero di seppia – 400 g di cipollotti – 1 kg di vongole veraci – 200 ml di Martini bianco – bottarga di muggine – 2 rametti di prezzemolo – erba cipollina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate spurgare le vongole in acqua fredda per 3 ore, cambiando spesso l'acqua, poi sciacquatele bene e scolatele. Lavate il prezzemolo e tagliate finemente qualche stelo di erba cipollina. Mondate i cipollotti, lavateli e affettateli fino a metà circa della parte verde.
2 Scaldate 4 cucchiai d'olio in una padella antiaderente e fatevi appassire dolcemente i cipollotti, senza farli dorare. Dopo un paio di minuti sfumateli con metà del Martini, lasciatelo evaporare, condite con poco sale e un pizzico di pepe e proseguite la cottura a pentola coperta per altri 2 minuti.
3 Scaldate 4 cucchiai d'olio in una casseruola, unite le vongole con il prezzemolo, mettete il coperchio e fatele aprire a fuoco vivace; sfumatele con il Martini rimasto e toglietele dal fuoco. Filtrate il fondo di cottura, tenete alcune vongole intere per guarnire i piatti e sgusciate le altre; conservatele da parte coperte.
4 Lessate le linguine in acqua salata in ebollizione. Intanto frullate i cipollotti e diluite la crema con il fondo di cottura delle vongole fino a ottenere una crema molto fluida (potete fare questa operazione con largo anticipo, ma dovrete scaldare la crema al momento di servire).
5 Distribuite la crema di cipollotti calda sul fondo dei piatti. Scolate le linguine, conditele con le vongole sgusciate e un filo d'olio e distribuitele nei piatti. Spolverizzatele con l'erba cipollina e una generosa grattugiata di bottarga. Infine guarnite i piatti con le vongole intere e servite.





I TAGLI DEL








GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

OTTAVA PUNTATA

Filetto

Questo taglio non ha certo bisogno di presentazioni. Il solo citarlo rimanda a sensazioni di squisitezza, pregio e rarità; scritto nei menu, diventa immediatamente garanzia di bontà e persino coloro che si dichiarano poco amanti della carne, davanti a un suo medaglione sono quasi sempre disposti ad ammettere un'eccezione. La ragione sta certamente in quel suo sapore delicato, non troppo incisivo; risiede nell'omogeneità della polpa, priva di nervi, tessuto connettivo o infiltrazione di grasso, ma soprattutto nella sua consistenza: una straordinaria morbidezza che in bocca lo fa percepire addirittura burroso. Fatto salvo per una sottile fascia di grasso facilmente rimovibile, il filetto nasce già "pulito", come se la natura stessa avesse voluto distinguerlo dagli altri tagli anatomici lavorati in macelleria. Poi, in rapporto alle proteine, fornisce una quantità contenuta di calorie. Altro segno di nobiltà.

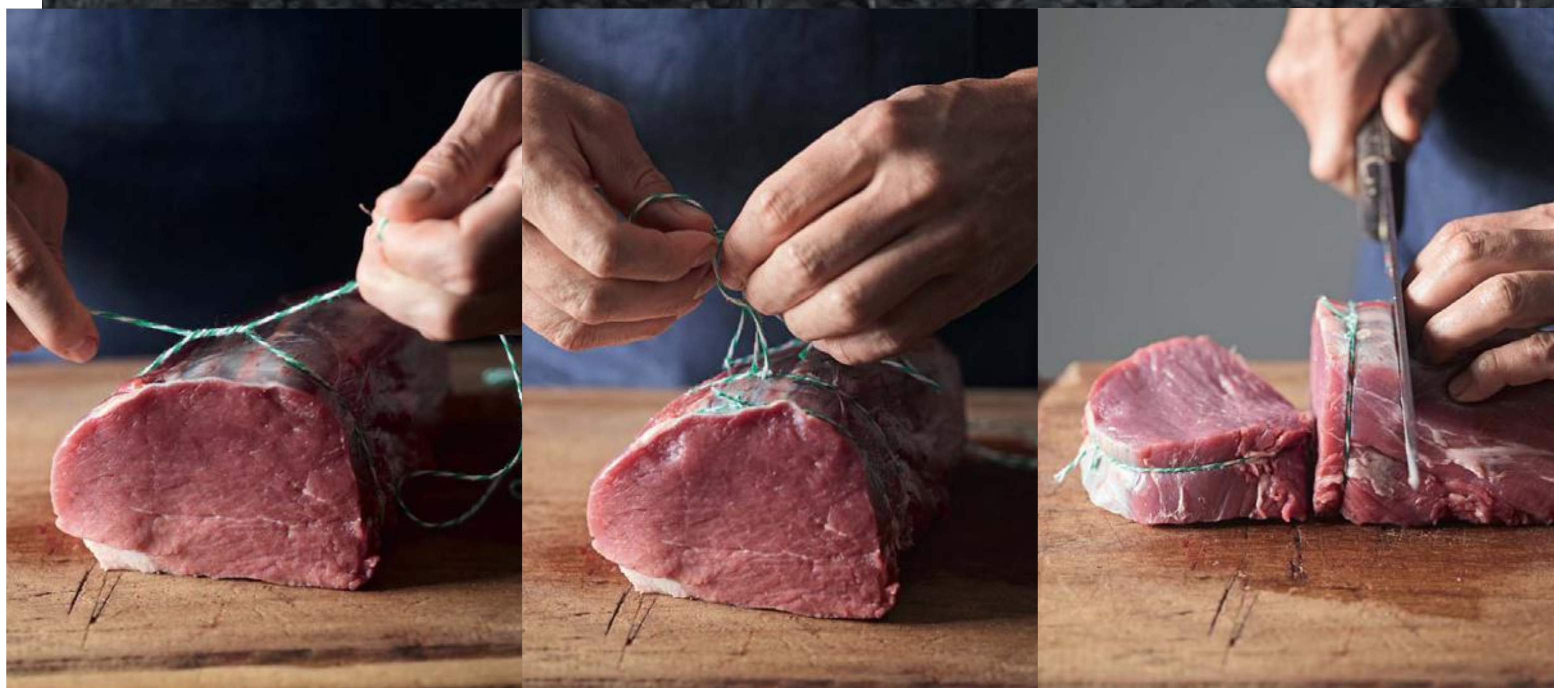
segue >

In questa pagina Sua Maestà il filetto, il pregiato taglio ricavato dalla parte posteriore della lombata. Il peso del pezzo intero è di circa 4 kg.

Nella sequenza qui sotto, il macellaio Fabio Campagnolo della Macelleria Campagnolo di Galliera Veneta (Padova), ricava il filetto incidendo e tirando delicatamente le poche membrane che lo rivestono. Eseguita questa operazione il taglio si presenta già pronto da sezionare e cuocere.



In basso, si procede alla legatura del filetto con spago da cucina: la sua carne è così morbida che il procedimento è sempre consigliabile, non solo in caso di preparazione del classico arrosto ma anche quando si sceglie di scaloppparlo per ricavarne medaglioni (ultima foto) che in cottura mantengono così la forma perfettamente tonda.



Di forma stretta e allungata, vagamente a cono, il filetto si ricava dalla parte posteriore della lombata: corre infatti lungo la colonna vertebrale del bovino, tra la fine delle costole (più o meno in corrispondenza dei reni) e la coscia. A formarlo è un unico muscolo, il cosidetto *psoas major* che, per via della sua posizione, svolge un lavoro particolarmente leggero e, per questo motivo, non si ingrossa né rinforza. In termini gastronomici, una simile caratteristica corrisponde a fibre corte, tali da risultare quasi inavvertibili sotto i denti qualunque siano la preparazione, la cottura prescelta e la direzione del taglio.

Un pezzo unico che si fa in tre

Pur trattandosi di un solo muscolo, il filetto non è un taglio uniforme. Si presenta invece con tre zone diverse che è bene imparare a identificare per comprendere sia il corretto uso culinario sia il loro effettivo valore economico. Queste tre parti sono la testa, il cuore e la coda. Il cuore, che è la parte centrale, è la sezione di circonferenza più regolare: tagliata a fette, darà luogo a medaglioni di identico diametro e a porzioni abbondanti; tutti motivi per cui è più pregiata. La parte della testa, che tende a separarsi al centro, sarà ideale per un sontuoso arrosto legato con spago da cucina. Per tale utilizzo sarà pure consigliabile mantenere la sottile fascia di grasso che ha funzione protettiva rispetto al rischio di asciugare troppo le tenera polpa. Infine la coda, piuttosto appuntita, è da tenere soprattutto in considerazione per il taglio a tartare. Considerato che per la degustazione a crudo sono indicate la carni magre, con struttura omogenea e possibilmente tenere, il filetto anche in questo caso è impareggiabile.

Un grande classico internazionale

Ottimo con una semplice e breve cottura al sangue eseguita in padella, il filetto, proprio grazie alla sua magrezza, si presta a tutte quelle preparazioni con abbondante uso di burro e panna, all'accompagnamento di salse a base di ristretti di carne e fondi bruni nonché alle più ricche, anche sotto il profilo visivo, guarnizioni. I grandi classici preparati con questo taglio sono spesso di origine francese, primo fra tutti il celeberrimo filetto alla Châteaubriand che in genere si prepara con i tournedos, cioè i medaglioni più piccoli, ricavabili dalla testa. Si fanno rosolare nel burro, fiammeggiare con Cognac e si servono con il ricco intingolo ricavato dal loro fondo di cottura mescolato con abbondante panna fresca. Viene dalla tradizione britannica, ma è ormai assurto a piatto internazionale invece il filetto alla Wellington, dedicato al vincitore di Waterloo. Si tratta di un arrosto spalmato con crema di funghi, avvolto nel prosciutto e infine nella pasta sfoglia elegantemente decorata. Il suo cuore rosso è sicuramente degno delle grandi occasioni e figura anche nel menu dello chef inglese Gordon Ramsey.



UNA BURROSA MAGREZZA

SEBBENE POSSA APPARIRE COME UNA CONTRADDIZIONE, NEL FILETTO CONVIVONO QUESTE DUE CARATTERISTICHE: MAGREZZA E BURROSITÀ. LA PRIMA SI NOTA ANCHE A OCCHIO NUDO: LA SUA POLPA PRATICAMENTE NON PRESENTA PARTI BIANCHE ED È ESTREMAMENTE UNIFORME E COMPATTA. LA SECONDA INVECE È DETERMINATA DALL'INSOLITA BREVITÀ DELLE FIBRE, COSÌ BREVI CHE NON OCCORRE STABILIRE UN VERSO IN CUI TAGLIARLE.



L'ARROSTO SI FA CON LA TESTA

NEL CASO DEL FILETTO, LA TESTA È LA SEZIONE IDEALE PER UN ARROSTO. QUESTA PARTE INFATTI È PIUTTOSTO LARGA MA RISULTA DIVISA IN DUE PERCIÒ, SE AFFETTATA, DÀ BISTECCHE LARGHE MA IRREGOLARI OPPURE DUE FETTE PIUTTOSTO PICCOLE. LEGATA CON DIVERSI GIRI DI SPAGO INVECE, SI PUÒ USARE NELLA SUA INTEREZZA. QUANDO LO ACQUISTATE PER QUESTO UTILIZZO, CHIEDETE SEMPRE AL MACELLAIO DI NON ELIMINARE IL GRASSO SUPERFICIALE DEL FILETTO OPPURE BARDATELO CON UN PO' DI PANCETTA.

NOMI CHE TRAGGONO IN INGANNO

STRANO A DIRSI, MA VISUALIZZANDO IL FILETTO NELLA SUA POSIZIONE ORIGINALE, OVVERO LUNGO LA SCHIENA DELL'ANIMALE, TESTA E CODA SONO ESATTAMENTE RIVOLTI AL CONTRARIO: LA TESTA DEL FILETTO GUARDA VERSO LA CODA DELL'ANIMALE; LA SUA CODA VERSO LA TESTA DEL BOVINO. IN EFFETTI QUESTI TERMINI SONO DA INTENDERSI SOLO COME GASTRONOMICI.

UNA COTTURA SEMPLICE, NON BANALE

PER ECCELLENTI MEDAGLIONI, USATE UNA PADELLA DI FERRO O GHISA UNTA E CALDISSIMA, CHE FORMI IMMEDIATAMENTE LA CROSTICINA ESTERNA. LA CARNE DOVRÀ ESSERE A TEMPERATURA AMBIENTE, ALTRIMENTI IL CUORE RESTERÀ FREDDO. INFINE, TOGLIETELA DAL FUOCO E ASPETTATE 4 MINUTI PRIMA DI SERVIRLA: QUESTO TEMPO SERVE A REDISTRIBUIRE I SUCCHI AL SUO INTERNO E A RENDERLA PIÙ GUSTOSA.



DELIZIA A CRUDO

PER UNA TARTARE DI ALTISSIMO LIVELLO, IL FILETTO È LA SCELTA D'ELEZIONE. OVVIAMENTE ANDRÀ TAGLIATO AL COLTELLO E NON MACINATO, AFFINCHÉ I MINUSCOLI DADINI SIANO ASSAPORATI DURANTE LA MASTICAZIONE E NON DIRETTAMENTE INGOIATI. AGGIUNGETE UN TUORLO, GERMOGLI, GRANA IN SCAGLIE, CAPPERI E POMODORINI PER RENDERLO ANCORA PIÙ GHIOTTO.

piccola enciclopedia della carne

TARTARE
VI CHIEDETE IL MOTIVO DI QUESTO NOME, UTILIZZATO A LIVELLO INTERNAZIONALE PER DENOTARE UN DISCO DI CARNE CRUDA TRITATA AL COLTELLO? EBBENE SI DICE CHE FURONO I TARTARI (TRIBÙ DI ORIGINE TURCA CHE ABITAVA LE STEPPE A NORD DELLA MONGOLIA) A INVENTARE PER PRIMI UN MODO EFFICACE DI CONSUMARE LA CARNE CRUDA. QUESTO POPOLO NOMADE E GUERRIERO PARE USASSE METTERE UN PEZZO DI MANZO TRA IL DORSO E LA SELLA DEL CAVALLO. IN QUESTO MODO, DURANTE LE CAVALCATE, LA POLPA VENIVA MACINATA E BATTUTA ED ERA PRONTA PER ESSERE MANGIATA SENZA COTTURA.

PORTERHOUSE
È IL NOME AMERICANO DELLA BISTECCA RICAVATA DALLA LOMBATA, COMPRENDENTE UNA GRAN PARTE DI FILETTO (QUELLA CON IL FILETTO PIÙ PICCOLO È DETTA INVECE T-BONE). DIFFICILE SAPERE DA COSA DERIVI QUESTO NOME INSOLITO: LA TEORIA PIÙ ACCREDITATA LO FA RISALIRE AL SOPRANNOME OTTOCENTESCO UTILIZZATO PER DESIGNARE LE BISTECCHE SERVITE NEGLI STESSI LOCALI DELLA PORTER, UN GENERE DI BIRRA. DI CERTO IL TERMINE APPARE IN DIVERSI MENU STATUNITENSI GIÀ NEL 1900. IN QUELL'ANNO LA LISTA DEL METROPOLITAN CLUB DI WASHINGTON PROPONEVA PORTERHOUSE PICCOLE (A 1 $), MEDIE (A 1,50 $) E PERSINO EXTRA (A 2,50 $). SI SA CHE QUANDO SI TRATTA DI CARNE GLI AMERICANI PRIVILEGIANO QUALITÀ E QUANTITÀ.

VITELLONE
QUESTO TERMINE SPESSO ABUSATO HA IN REALTÀ UN SIGNIFICATO ASSAI PRECISO: IL VITELLONE È ESCLUSIVAMENTE IL BOVINO DI ETÀ COMPRESA TRA I 12 E I 18 MESI.





Per il video inquadrate il QR o digitate salepepe.it/ricette/secondi/di-carne/carne-bovina/manzo/filetto-bardato-con-salsa.

Piatto Asa Selection, tessuti La Fabbrica del Lino. A destra: piatto Driade, tessuti di La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 114

FILETTO BARDATO CON SALSA ALLA CARBONARA E CIPOLLOTTI AL MIELE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

800 g di filetto (solo la parte centrale) – 20 fette di pancetta affumicata – 1 limone non trattato – 1 spicchio d'aglio – maggiorana – timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa 100 g tuorlo pastorizzato (in vendita al supermercato, nel banco frigo) – 100 g di pecorino da grattugia – 100 ml di panna fresca – sale – pepe
per i cipollotti 200 g di cipollotti freschi – 40 g di miele millefiori – 50 g di zucchero di canna – sale – pepe

1 Pulite il filetto eliminando la sottile copertura di grasso. Massaggiatelo con il sale e il pepe e spolverizzatelo con la scorza del limone tritata, timo e maggiorana. In una pirofila, scaldate qualche cucchiaio d'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato e rosolatevi il filetto.
2 Sistemate le fette di pancetta su un foglio di carta da forno, adagiatevi sopra il filetto e avvolgetelo in modo da bardarlo completamente. Infornatelo a 200° per 20 minuti circa.
3 Nel frattempo, preparate la salsa alla carbonara: montate il tuorlo con il pepe, una presa di sale e il pecorino grattugiato. Incorporate la panna liquida e caricate il tutto in un sifone. Inserite due capsule per la carica, agitate fortemente e scaldate il sifone per 10 minuti in un bagnomaria a 85°-90°.
4 Mondate i cipollotti senza eliminare le radici (la barbetta) e lavate bene specialmente queste ultime. In una padella riunite il miele, 100 ml di acqua fredda e accendete il fuoco per ridurre il liquido. Aggiungete i cipollotti interi, cospargeteli di sale, pepe, zucchero di canna e caramellateli con una cottura rapida ma omogenea per 5 minuti.
5 Dividete il filetto in 4 grosse fette, disponete nei piatti i cipollotti caramellati, una fetta di filetto con la sua bardatura e poi spumate la salsa carbonara. Se vi piace completate con una grattata di pecorino e una macinata di pepe.

FETTINE DI FILETTO CON CARCIOFI CRUDI, IN CREMA E FRITTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

800 g di filetto – 8 carciofi con gambo (possibilmente Spinoso di Sardegna) – 100 g di grana padano Dop – 1 cipolla bionda – 150 g di patate – il succo di mezzo limone – la scorza di un limone non trattato – farina – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – olio di semi – erbe invernali (cerfoglio e vene cress) – sale – pepe

1 Avvolgete molto strettamente la carne nella pellicola e mettetela in freezer per 40 minuti in modo che si compatti. Preparate i carciofi: con un coltello seghettato eliminate le punte e le foglie esterne più dure e fibrose. Mettete i gambi da parte, tagliate i cuori a metà e, con l'aiuto di uno scavino, eliminate la barba e le foglie interne pungenti. Trasferiteli man mano che sono pronti in una bacinella d'acqua fredda acidulata con il succo di limone per non farli annerire. Con un coltello ben affilato tagliate tutti i mezzi cuori di carciofi a julienne. Rimettete la metà dei carciofi nell'acqua con il limone e infarinate gli altri. Friggete questi ultimi in olio di semi ben caldo, finché risulteranno croccanti.
2 Pelate i gambi dei carciofi e le patate; riducete entrambi e rondelle; sbucciate la cipolla e tagliatela a julienne. In una casseruola con 100 ml di olio extravergine fate appassire la cipolla, le patate e i gambi di carciofo, salate leggermente e ricoprite con il brodo vegetale. Cuocete per 30 minuti, poi frullate il tutto e passate al setaccio.
3 Riprendete il filetto dal freezer, eliminate la pellicola e tagliatelo a dischi di circa 1/2 cm di spessore. Batteteli leggermente con il pestacarne, salateli e pepateli. Suddividetevi sopra i carciofi crudi sgocciolati e tamponati con carta assorbente e il grana grattugiato, quindi arrotolate le fettine come un sigaro e spolverizzateli con la scorza del limone grattugiato. Con il cannello caramellizzate l'esterno degli involtini lasciandone una parte cruda, quindi salateli e pepateli in superficie. Suddividete nei piatti la crema di gambi di carciofo, patate e cipolla, adagiatevi gli involtini e decorate con i carciofi fritti insieme a qualche erba spontanea invernale.



Per la video ricetta inquadrate il QR o digitate salepepe.it/ricette/secondi/di-carne/carne-bovina/manzo/fettine-di-filetto-con-carciofi



tante delizie dal Molise

Giovanna Cerio, molisana, è titolare della piccola azienda agroalimentare Il Nido del Pettirosso a Ferrazzano (CB). Oltre a marmellate e confetture di frutta, realizza varie linee di prodotti sotto vetro: ortaggi sott'olio, creme e paté, sughi, nettari di frutta e i pronti, monoporzioni sottovuoto cucinate in vasocottura, ispirate a ricette locali e bilanciate nei nutrienti. Le marmellate e confetture, che contengono poco zucchero e sono tutte naturali, senza additivi, si sposano molto bene con i piatti salati: con i formaggi ma anche con le carni, in particolare la selvaggina, il paté e il foie gras.

Natura sotto vetro

CONFETTURE SULLA TAVOLA DELLE FESTE? SÌ. SOPRATTUTTO SE IN ABBINAMENTI UN PO' INSOLITI E GOURMAND. COME ABBIAMO FATTO NOI CON LE DELIZIE PRODOTTE ARTIGIANALMENTE DA GIOVANNA CERIO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Claudia Compagni



PANE TOSTATO CON PETTO D'ANATRA E MARMELLATA DI ARANCE E CANNELLA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

300 g di petto d'anatra – 200 g di pane integrale – 50 g di marmellata di arance e cannella – 20 g di burro – sale – pepe nero

1 Incidete il petto d'anatra dal lato della pelle con tagli a croce senza tagliare la carne sottostante. Insaporitelo da entrambi i lati massaggiandolo con sale e pepe, trasferitelo in una padella dal fondo spesso e che possa andare in forno, con il lato della pelle rivolto verso il basso.
2 Cuocetelo partendo da fiamma bassa e alzandola poi gradualmente fino a quando avrà emesso il suo grasso, per 4-5 minuti. Giratelo, cuocetelo per altri 2 minuti e trasferitelo in forno preriscaldato a 200° per 7-8 minuti. Levatelo dal forno e lasciatelo riposare per 5 minuti.
3 Nel frattempo tagliate il pane a fette, tostatelo in una padella con il burro spumeggiante, rigirandolo sui due lati, e trasferitelo su un tagliere. Disponetevi sopra il petto d'anatra tagliato a fettine e completate con mezzo cucchiaino di marmellata di arance e cannella.







In alternativa la marmellata di arance e cannella si può abbinare a un formaggio caratterizzato da grassezza e media intensità, come un pecorino toscano, una caciotta di Urbino o anche un provolone o un caciocavallo.

Quando si dice cambiare vita. Dopo aver lavorato a lungo come architetti d'interni a Roma e Napoli, Giovanna Cerio e il marito decidono di tornare nel paese dove lei è nata: Ferrazzano in Molise, vicino a Campobasso. Ripartono con un negozio di abbigliamento per bambini, di alta gamma; ma anche questa avventura, durata molti anni, è destinata a lasciare il posto a una nuova sfida, che Giovanna intraprende con entusiasmo e determinazione. Dopo aver sperimentato la coltivazione dello zafferano in un suo piccolo appezzamento di terra, aprendo un micro laboratorio per la trasformazione, decide di confrontarsi con il mondo delle confetture e marmellate di frutta.

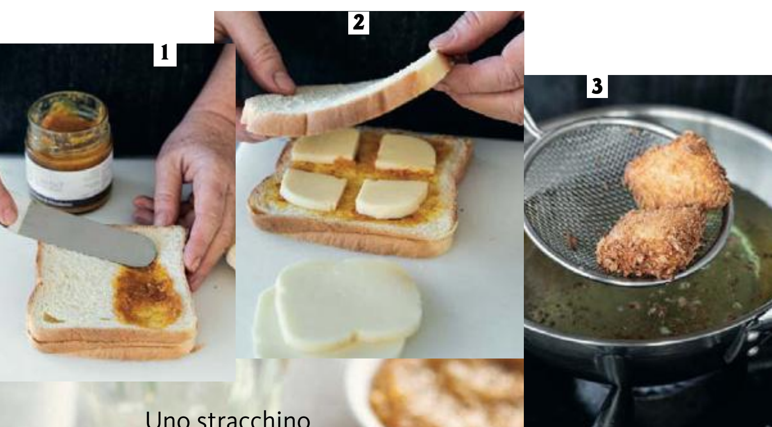
Nasce così, nel 2016, Il Nido del Pettirosso, piccola azienda artigianale con sede nella casa di campagna, dove Giovanna realizza personalmente tutti i prodotti. Predilige materie prime locali, ispirandosi alle ricette della tradizione molisana, e punta all'eccellenza degli ingredienti, selezionati attentamente da aziende agricole tracciate, che rispettano l'ambiente. "La mia filosofia è improntata alla naturalità e all'assenza di chimica: solo prodotti di stagione, lavorati entro 24 ore dalla raccolta, senza alcun tipo di conservante, colorante, addensante. Per le confetture e le marmellate utilizzo frutta, intera con la buccia, e zucchero di canna, nient'altro (in media la quantità di zucchero è del 30%)", spiega. "Le lavorazioni hanno tempi lunghi perché, non utilizzando addensanti come la pectina, il segreto è togliere liquidi alla frutta in modo naturale". Autodidatta, Giovanna ama il confronto: con i clienti, contattati direttamente dal marito che l'aiuta in azienda; ma anche con gli altri produttori, partecipando a manifestazioni enogastronomiche come il Salone del Gusto di Torino, Golosaria a Milano, Made in Malga ad Asiago.

PROVOLONE PICCANTE IN CARROZZA CON MARMELLATA DI MANDARINI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

8 fette di pane in cassetta grandi – 2 uova – 2 dl di latte – 200 g di provolone piccante – 100 g di marmellata di mandarini – 200 g di panko (pangrattato in fiocchi giapponese) – olio di arachide – sale

1 Tagliate il provolone a fette di 1/2 cm di spessore e poi dividete ciascuna in 4 pezzi. Spalmate le fette di pane con un velo sottilissimo di marmellata.
2 Disponete su 4 fette di pane 4 pezzi di provolone ciascuna e coprite con le fette rimaste. Eliminate la crosta e premete i sandwich con il palmo della mano. Tagliate ogni sandwich in 4 quadrati. Immergeteli rapidamente prima nel latte, poi nelle uova sbattute con una presa di sale e passateli infine nel panko rivestendoli completamente.
3 Scaldate abbondante olio in una padella dai bordi alti e friggete i sandwich, pochi alla volta, su fiamma vivace, rigirandoli su tutti i lati fino a quando saranno dorati. Scolate su carta per fritti e serviteli caldi.

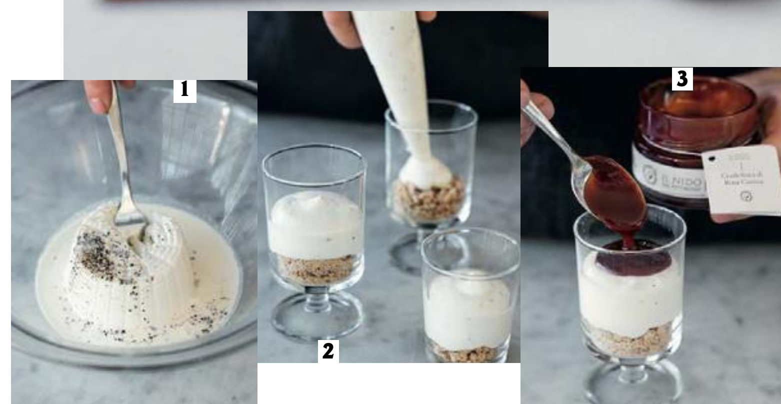




Uno stracchino all'antica delle Valli Orobiche o un formai de mut della Val Brembana si sposano bene con questa marmellata.



Se volete abbinare la confettura di rosa canina con il formaggio provate la fontina valdostana d'alpeggio. O la ricotta.



CHEESECAKE SALATI NEL BICCHIERE CON CONFETTURA DI ROSA CANINA

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA NESSUNA

60 g di grissini ai cereali al burro – 150 g di ricotta di pecora – 60 g di confettura di rosa canina – 1/2 dl di panna fresca – noce moscata – sale – pepe nero

1 Riunite la ricotta e la panna in una ciotola, unite una presa di sale, una grattata di noce moscata, una macinata di pepe e la panna e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Trasferitela in una tasca da pasticciere senza bocchetta.
2 Pestate grossolonamente i grissini fino a ridurli in briciole irregolari e suddividetele sul fondo di 4 bicchierini. Spremete la crema dalla tasca nei bicchieri.
3 Distribuitevi sopra la confettura di rosa canina e fate riposare per 15 minuti in frigo prima di servire.



GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON MARMELLATA DI LIMONE E TÈ MATCHA

MEDIA
PER 8-10 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 MINUTI

200 g di cioccolato fondente al 70% – 2 dl di panna fresca – 120 g di marmellata di limone e tè matcha

1 Tritate finemente il cioccolato con un coltello e trasferitelo in una ciotola. Versate la panna in una casseruola, portatela a ebollizione, spegnete e versatela in 3 riprese sul cioccolato, mescolando contemporaneamente con una spatola fino a quando il cioccolato si sarà sciolto. Trasferite in frigorifero per 2 ore.
2 Riprendete il composto e montatelo con le fruste elettriche in modalità lenta fino a quando la ganache sarà più chiara e soffice. Trasferitela in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella di 1,5 cm e fatela scendere su carta da forno, formando tante ciambelline chiuse al centro di 3 cm di diametro. Mettetele in frigo per 2 ore.
3 Con una tasca versate al centro di ogni ciambellina la marmellata di limone e tè matcha e servite.


1


2


3

La marmellata di limone e tè matcha ha note acide e retrogusto amarognolo. Va abbinata a un formaggio senza eccessi di acidità o amaro, escludendo gli erborinati e i caprini. Per esempio una toma piemontese oppure della Val d'Aosta.

FRUTTA LOCALE E AGRUMI

IL NIDO DEL PETTIROSSO HA UNA RICCA PROPOSTA DI MARMELLATE DI AGRUMI, A BASE DI FRUTTI SICILIANI E CALABRESI. ALCUNE SONO AROMATIZZATE CON SPEZIE (CANNELLA) O INGREDIENTI MENO TRADIZIONLI COME IL TÈ MATCHA GIAPPONESE. LE CONFETTURE SONO PREPARATE CON FRUTTA LOCALE DI STAGIONE, COME ROSA CANINA (VEDI RICETTA NEL SERVIZIO), AMARENE MOLISANE DE.CO, CILIEGIE, ALBICOCCHE, FICHI, MORE. I NETTARI (NELLA FOTO A DESTRA) CONTENGONO UNA DOSE MOLTO ALTA DI FRUTTA (70-75%), PIÙ ACQUA E IL 15% MASSIMO DI ZUCCHERO DI CANNA. I PRODOTTI SONO IN VENDITA IN NEGOZI GOURMET ED ENOTECHE, SOPRATTUTTO DEL CENTRO-SUD ITALIA, OPPURE ONLINE (FACEBOOK.COM/ ILNIDODELPETTIROSSOO, TELEFONO 334 7555117).



MOSTRA PANORAMA È...

PANORAMA

60 ANNI

**In occasione dei suoi 60 anni,
Il newsmagazine Panorama
celebra l'anniversario con una
mostra inedita sulle cover
più importanti e significative.**

**Un racconto della storia italiana e
internazionale attraverso le inchieste
politiche, le interviste a personaggi
noti, i documenti e le analisi della
società e del costume.**

Dal 20 al 28 dicembre 2022
presso il Teatro Manzoni
via Alessandro Manzoni, 40 - Milano

PARTNER









e cio

DA UN MATRIMONIO D'AMORE, CONSOLIDATO DA MILLE RICETTE NAZIONALI E INTERNAZIONALI, NASCONO SEI DESSERT ESCLUSIVI. GOLOSISSIMI, MA ANCHE RAFFINATI E SCENOGRAFICI, FANNO FESTA SOLO A GUARDARLI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

Agrumi
ccolato





TRECCIA ALL'ARANCIA E CEDRO

pag.98

CHEESCAKE AI MANDARINI

pag.98






1


2


3


4


5


6

CROSTATA AL CIOCCOLATO CON CANDITI DI ARANCIA E LIMONE

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
720 CAL/PORZIONE

per la base di frolla 285 g di farina + quella per la lavorazione – 90 g di zucchero a velo – 200 g di burro – 1 tuorlo – 60 g di farina di nocciole
per la crema al cioccolato 270 g di cioccolato fondente (70% di cacao) – 120 ml di panna fresca – 1 uovo e 3 tuorli – 90 g di zucchero – 90 g di burro – la scorza di 1/2 arancia e 1/2 limone non trattati – 2 cucchiai di cacao
per i canditi 2 arance non trattate – 2 limoni non trattati – 800 g di zucchero

1 Preparate i canditi. Sciacquate arance e limoni e metteteli a bagno in acqua per una notte. Tagliateli a spicchi, prelevate le scorze, mettetele in una casseruola con acqua fredda e portate a bollore. Scolatele e tuffatele in acqua e ghiaccio. Ripetete questa operazione per 3 volte. Portate a ebollizione 1 litro d'acqua con lo zucchero, unite le scorze e fatele sobbollire per 30 minuti.
2 Lasciate raffreddare i canditi nello sciroppo, poi sgocciolateli su una gratella.
3 Preparate la frolla. Raccogliete nel mixer la farina, lo zucchero a velo e la farina di nocciole. Azionate per qualche istante, poi unite il burro freddo a pezzettini e riducete tutto in briciole. Aggiungete il tuorlo leggermente sbattuto con 20 ml di acqua ghiacciata e azionate ancora finché l'impasto inizierà a organizzarsi in massa. Formate un panetto, avvolgetelo con pellicola e mettetelo in frigo per almeno 3 ore. Stendete la frolla sul piano leggermente infarinato e disponetela in uno stampo da crostata con fondo rimovibile di 22 cm diametro. Rifilate i bordi, forellate la pasta con una forchetta, copritela con un foglio di carta da forno inumidito e strizzato e forellate anch'esso. Riempite con fagioli secchi e infornate 180° per 20 minuti. Togliete fagioli e carta e cuocete per altri 3-4 minuti.
4 Preparate la farcitura. Scaldate la panna con il burro e le scorze degli agrumi. Spegnete il fuoco e lasciate in infusione per 1 ora.
5 Scaldate nuovamente la panna, versatela sul cioccolato tritato e lasciate riposare per 2 minuti. Mescolate con una spatola finché la crema sarà liscia e lucida. Montate l'uovo con i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto spumoso, poi unitelo alla crema di cioccolato.
6 Tagliate a cubetti 220 g dei canditi preparati e distribuiteli sulla base di frolla. Coprite con la facritura al cioccolato e infornate a 180° per 20 minuti. Lasciate raffreddare, poi spolverizzate con il cacao e decorate con i canditi rimasti a bastoncini.

TORTA AI KUMQUAT

pag.97



MOUSSE AL BERGAMOTTO
pag.97

SPICCHI DI CLEMENTINE GUARNITI





SPICCHI DI CLEMENTINE GUARNITI

FACILISSIMA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 MINUTI
145 CAL/PORZIONE

4 clementine – 60 g di cioccolato fondente – 30 g di cioccolato al latte – 30 g di cioccolato Ruby (rosa) – 30 g di cioccolato bianco – 1 cucchiaio di lamponi disidratati sbriciolati – 1 cucchiaio di semi di sesamo nero – 1 cucchiaio di fiorellini eduli secchi – 1 cucchiaio di cocco disidratato grattugiato – 1 cucchiaio di granella di pistacchi

1 Tritate separatamente i diversi tipi di cioccolato, raccoglieteli in 4 ciotoline e fondeteli mettendoli brevemente nel microonde o nel forno caldo a 80° e spento.
2 Sbucciate le clementine, separate gli spicchi e ripuliteli dalle fibre bianche. Intingete 1 quarto di spicchi (solo la punta) per ogni cioccolato e metteteli su una placca foderata con carta da forno.
3 Cospargeteli abbinando i lamponi al cioccolato Ruby, il sesamo nero al cioccolato al latte, i fiorellini al cioccolato bianco, il cocco e la granella di pistacchi a quello fondente. Fate rapprendere per mezz'ora in frigorifero.

TORTA AI KUMQUAT

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1ORA E 30 MINUTI
870 CAL/PORZIONE

<u>per la torta</u> 200 g di farina – 250 g di burro morbido – 150 g di zucchero – 5 uova – 150 g di gocce di cioccolato fondente – 125 g di uvetta – 50 g di cacao – 50 ml di liquore all'arancia – 5 g di lievito per dolci
<u>per i kumquat caramellati</u>
700 g di kumquat – 400 g di zucchero – 1 foglia di alloro – 1/2 stecca di vaniglia
<u>per la lucidatura</u> 120 g di zucchero – 50 ml di liquore all'arancia

1 Preparate i kumquat. Sciacquateli e metteteli a bagno in abbondante acqua per 8 ore cambiandola almeno 2 volte. Tagliate i frutti a rondelle e a spicchietti e privateli dei noccioli. Raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso con lo zucchero, l'alloro e la vaniglia. Fateli sobbollire per mezz'ora, sgocciolare su una gratella e raccogliete lo sciroppo in una ciotola (privatelo di alloro e vaniglia).
2 Preparate la torta. Mettete l'uvetta a bagno nel liquore aggiungendo un po' d'acqua per coprirla. Montate burro e lo zucchero fino a ottenere un composto soffice. Poi incorporate un uovo alla volta, quindi farina, cacao e lievito setacciati insieme. Unite 350 g di kumquat caramellati tritati grossolanamente, l'uvetta strizzata e asciugata e le gocce di cioccolato. Versate l'impasto in uno stampo a cassetta di 12x26 cm foderato con carta da forno e infornate a 180° per 20 minuti. Incidete la superficie del dolce nel senso della lunghezza e proseguite la cottura per 40 minuti circa.
3 Per la lucidatura, fate sobbollire per 10 minuti 120 ml di acqua con lo zucchero, il liquore e lo sciroppo dei kumquat caramellati. Lasciate intiepidire lo sciroppo ottenuto, poi versatelo sulla torta (anch'essa tiepida) e lasciate raffreddare. Servite guarnendo il dolce con i kumquat caramellati rimasti.

MOUSSE AL BERGAMOTTO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

350 ml di panna fresca – 230 g di cioccolato fondente al 70% – 4 uova piccole – 150 g di zucchero – 50 g di burro – 20 savoiardi – 1 bergamotto non trattato – 2 bicchieri di succo di arancia – 8 g di gelatina in fogli

1 Intiepidite la panna con 1/2 cucchiaino di scorza grattugiata di bergamotto, lasciate riposare per mezz'ora e mettete in frigo. In una grossa ciotola messa su un bagnomaria, scaldate le uova con lo zucchero mescolando con una frusta a mano fino alla temperatura di 70°. Fuori dal fuoco montate a lungo il composto con le fruste elettriche finché sarà soffice.
2 Ammorbidite la gelatina in acqua. Fondete a bagnomaria il cioccolato tritato con il burro, quindi scioglietevi la gelatina strizzata mescolando. Fuori dal fuoco, unite il composto a quello di uova. Montate la panna fredda e aggiungete anch'essa lasciando qualche screziatura bianca nell'impasto.
3 Spezzettate i savoiardi, inzuppateli con il succo di arancia e sistemateli sul fondo di 8 coppette. Distribuitevi la mousse e fate riposare in frigo per 2 ore. Servite completando con un po' di scorza di bergamotto grattugiata.

Pagina accanto: piatto in ceramica smaltata Bloomingville. Pagina 92: piatto da portata e ciotoline Francesca Reitano Ceramica; piatto ovale in ferro brunito Zara Home. Pagina 94: piattino Francesca Reitano Ceramica. Pagina 98: piatto Francesca Reitano Ceramica, tovagliolo in lino grezzo tinto a mano Hue table stories. Indirizzi a pagina 114





Pagina 90: tovagliolo in lino grezzo tinto a mano Hue table stories. Pagina 91: tovagliolo in lino grezzo tinto a mano Hue table stories, piatto piano su alzata Francesca Reitano Ceramica, brocca in ceramica smaltata L'arte nel Pozzo. Indirizzi a pagina 114

TRECCIA ALL'ARANCIA E CEDRO

MEDIA
PER 16 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 520 g di farina Manitoba – 160 g di burro morbido + quello per la lavorazione – 60 g di zucchero – 4 g di lievito di birra disidratato – sale
<u>per il ripieno</u> e <u>la lucidatura</u> 300 g di cioccolato fondente – 250 g di canditi di arancia e cedro a cubetti – 50 ml di latte – 50 g di zucchero – 1 cucchiaino di scorza di arancia non trattata grattugiata

1 Preparate la pasta. In una ciotola, mescolate il lievito con la farina e lo zucchero e incorporate 300 ml di acqua appena tiepida. Quando il composto sarà omogeneo, unite un pizzico di sale e impastatelo sul piano di lavoro finché risulterà elastico. Ora aggiungete il burro, un po' alla volta lavorando l'impasto fino a renderlo omogeneo ed elastico. Mettetelo in una ciotola imburrata e fatelo lievitare fino al raddoppio del volume (circa 1 ora).
2 Sgonfiate la pasta con le mani e stendetela con il matterello formando un rettangolo di 50x25 cm circa. Distribuitevi sopra il cioccolato tritato e i canditi e arrotolatela strettamente partendo da un lato lungo. Fate rotolare un po' il cilindro per sigillarlo. Allungatelo leggermente e lasciatelo riposare per 20 minuti.
3 Tagliate a metà il rotolo nel senso della lunghezza lasciando attaccata una delle estremità per 5-6 cm. Intrecciate le due parti e poi chiudete a ciambella sigillando le estremità. Spennellate la superficie con il latte, trasferite la ciambella su una teglia foderata con carta da forno e infornate a 190° per 50 minuti. Intanto, portate a ebollizione 60 ml di acqua con la scorza di arancia. Filtrate il liquido, scioglietevi lo zucchero e fatelo sobbollire per 3 minuti. Lasciatelo intiepidire e versatelo sulla ciambella, anch'essa tiepida.

CHEESECAKE AI MANDARINI

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
585 CAL/PORZIONE

<u>per la base</u> 325 g di biscotti al cioccolato – 50 g di farina di mandorle – 120 g di burro – 6 g di sale
<u>per la farcitura</u> 500 g di formaggio spalmabile – 200 g di mascarpone – 100 ml di panna fresca – 175 g di zucchero
<u>per la crema al mandarino</u> 40 ml di succo di mandarino – 10 ml di succo di limone – 1 uovo – 50 g di zucchero – 1/2 cucchiaio di scorza di mandarino grattugiata – 85 g di burro morbido
<u>per decorare</u> 1 mandarino

1 Preparate la base. Tritate finemente i biscotti, mescolateli con la farina di mandorle e impastate il tutto con il burro fuso e il sale. Foderate il fondo di uno stampo a cerniera a bordo alto di 20 cm di diametro con un disco di carta da forno. Rivestite il fondo e il bordo dello stampo con il composto preparato pressandolo bene con il dorso di un cucchiaio. Mettete in frigo per mezz'ora.
2 Per la farcitura, mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e versate la crema ottenuta nel guscio di biscotti. Infornate a 160° per 1 ora e poi lasciate raffreddare completamente.
3 Intanto, preparate la crema al mandarino. Sbattete i succhi di mandarino e limone con l'uovo, lo zucchero e la scorza grattugiata. Riscaldate il composto a bagnomaria finché si inspessirà leggermente, quindi aggiungete il burro, un pezzetto alla volta. Lasciate intiepidire la crema e passatela brevemente in frigo. Poi versatela sul cheesecake e mettete in frigo per almeno 2 ore. Servitelo decorandolo con il mandarino sbucciato al vivo e affettato.

INTERVISTA



Professione pasticciere

CORRADO ASSENZA, PATRON DEL CAFFÈ SICILIA, STORICA PASTICCERIA DI NOTO (SR), NON AMA ESSERE CHIAMATO CHEF PERCHÉ SIGNIFICA "CAPO" E QUESTO NON LO DEFINISCE. "SONO UN PASTICCIERE", AFFERMA, " A PRESCINDERE DAI RUOLI". A LUI ABBIAMO CHIESTO DEL BINOMIO CIOCCOLATO E AGRUMI, CHE IN SICILIA TROVA CERTAMENTE LA PATRIA PIÙ AUTENTICA.
PERCHÉ QUESTO MATRIMONIO È COSÌ RIUSCITO? C'È UNA PERFETTA SOVRAPPONIBILITÀ TRA L'ACIDITÀ DEL FRUTTO E LA SCHIETTA SEMPLICITÀ DEL CIOCCOLATO. PARLO DEL CIOCCOLATO FINE EUROPEO, NON DI QUELLO AZTECO MODICANO, QUINDI DI UNA STORIA PIÙ CHE ALTRO OTTOCENTESCA.
QUALE CIOCCOLATO SI SPOSA MEGLIO CON GLI AGRUMI? SICURAMENTE QUELLO FONDENTE, MA SENZA ESAGERARE, ANCHE UN 55% DI CACAO VA GIÀ BENE. OGGI SI AMANO TROPPO GLI ECCESSI: UN CIOCCOLATO ALL'80% NON È NECESSARIAMENTE MIGLIORE, E NEMMENO FACILE DA GESTIRE E GUSTARE.
E L'AGRUME PIÙ INDICATO? STORICAMENTE L'ARANCIA, MA ORA C'È IL BOOM DEL BERGAMOTTO, DI CUI MI SENTO FELICEMENTE RESPONSABILE. È UN FRUTTO PREZIOSO, DALL'AROMA SPECIALE. HO RICOMINCIATO A LAVORARLO QUANDO STAVA SCOMPARENDO E ADAGIO ADAGIO SONO RIPRESE LE COLTIVAZIONI. DA 60 CHILI ALL'ANNO SONO DIVENTATI 600 QUINTALI.
IL SUO DOLCE PIÙ RICHIESTO? SONO DIVERSI, MA LA TORTA CIOCCOLATO E ARANCIA È TRA QUELLI IMPOSSIBILI DA TOGLIERE DALLA CARTA.
(C.C.)

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Molino Favero presenta le Polente di Filiera

Con oltre 90 anni di esperienza nella lavorazione di materie prime di qualità, Molino Favero produce farine e semilavorati, tutti accuratamente selezionati e di provenienza controllata. Attraverso la ricerca e lo sviluppo che permettono di realizzare produzioni ad altissima tecnologia e a basso impatto, Molino Favero amplia la sua gamma con prodotti innovativi ma allo stesso tempo rispettando i gusti della tradizione con la nuova linea Polenta di Filiera. Le Polente di filiera rappresentano al meglio Molino Favero con un'accurata selezione della materia prima, la padronanza dei processi produttivi e il controllo del prodotto finito. Una linea che comprende prodotti tradizionali come le polente bramate, immancabili ingredienti della tradizione culinaria e prodotti moderni al passo con le esigenze dei tempi moderni come le polente istantanee. Molino Favero è stato fin dai suoi inizi un punto di riferimento per la produzione di farine e semilavorati a base di materie prime naturalmente prive di glutine. Dal 1990 infatti, Molino Favero ha scelto di concentrare la produzione principalmente sul mais, anticipando le tendenze di mercato e cogliendo l'attenzione dei consumatori verso l'alimentazione gluten free e le innumerevoli possibilità di utilizzo di questo cereale.



Pasticceria Fraccaro Proposte Natale 2022

Da novant'anni Fraccaro Spumadoro è sinonimo di tradizione e arte dolciaria. Il segreto del successo dei prodotti Pasticceria Fraccaro, è la lavorazione sapiente ed accurata degli impasti e delle ricette. La lavorazione con il lievito madre prevede un'attenzione particolare e una cura costante del lievito naturale originario. Nascono così prodotti artigianali, di altissima qualità e in grado di stupire ogni palato. Per l'occasione viene proposto il "Panettone anniversario" una speciale Limited edition per festeggiare questo importante traguardo. Il Panettone Anniversario nasce per celebrare i 90 anni di Pasticceria Fraccaro. Nasce con una ricetta esclusiva che racchiude gusto, aroma e profumi d'altri tempi all'interno di una confezione dai colori accattivanti e ricercati. Un panettone dal morbido impasto di Lievito Madre, con burro delle Malghe del Veneto, tenera uvetta australiana, candito di arancia e prodotto con uova allevate a terra e farina italiana.



Pasta Sfoglia di Koch Sfoglia sottile e croccante

Koch - azienda altoatesina specializzata nella produzione di pasta e prodotti freschi surgelati - propone la pasta sfoglia surgelata già stesa e pronta all'uso. La pasta sfoglia viene realizzata con ingredienti di prima qualità senza l'aggiunta di additivi e conservanti secondo la ricetta tradizionale e successivamente congelata da Koch. I 144 strati di sfoglia sottile la rendono friabile e croccante ed è l'ingrediente indispensabile per la preparazione di molte pietanze dolci e salate. La sua perfetta sfogliatura e la sua praticità di utilizzo permettono di realizzare gustosi piatti sia salati come vol-au-vent, salatini, quiches, torte salate e pizzette che dolci, come i ventagli, i diplomatici, millefoglie, cannoli e strudel; oppure può essere farcita secondo il proprio gusto, lasciando spazio alla propria creatività e fantasia. La pasta sfoglia di Koch si presenta già stesa in due pratici panetti di mezzo centimetro di spessore che si scongelano velocemente e risultano già pronti per essere lavorati; è sufficiente lasciare scongelare il prodotto il tempo necessario, posizionarlo sulla base infarinata del forno o di una teglia e poi infornare. La pasta sfoglia di Koch è disponibile nei supermercati nel reparto surgelati nel formato da 500 gr, da 1 kg e nel formato da 600 gr in versione rotolo.



Ossobuco Gourmet di Recla pronto in pochi minuti

Recla propone l'Ossobuco Gourmet in grammatura da 450g, un piatto della tradizione culinaria italiana. Per la sua preparazione viene utilizzata solo carne fresca di suino di primissima qualità, lavorata dai mastri macellai di Recla e accompagnata da un delizioso sugo a base di pomodoro, verdure ed erbe aromatiche. La precottura sottovuoto a bassa temperatura per diverse ore rende l'Ossobuco Gourmet di Recla un piatto tenero e ricco di gusto, rigorosamente senza lattosio e senza glutine. All'interno della confezione sono presenti n.2 ossobuchi; la cottura sottovuoto ("sous-vide") consente una lunga conservazione del prodotto fuori dal frigo a temperatura ambiente, senza l'utilizzo di conservanti aggiunti.



Pacchetto Cocktail "Williams" di Pircher

Pircher, storica azienda altoatesina produttrice di pregiati distillati e liquori alla frutta, propone per il Natale 2022 il cofanetto regalo "Williams" che comprende: l'acquavite di pere Williams, le pere Williams e due bicchierini Pircherper degustarla al meglio. Un prodotto di grande armonia e fragranza ottenuto con una distillazione senza additivi e utilizzando tecnologie innovative, selezionando pere Williams fresche e mature. Il metodo di lavorazione tradizionale conferisce a questa specialità quell'aroma e quel gusto inconfondibile. La bottiglia si presenta raffinata ed elegante così da mettere in risalto la brillantezza e la limpidezza del distillato contenuto al suo interno. Pircher, in veste di produttore, realizza e imbottiglia l'acquavite di pere Williams garantendo la massima qualità, per un distillato dal gusto pieno ma delicato da sorseggiare a fine pasto o in abbinamento a cioccolato e formaggi. Il Pacchetto cocktail "Williams" di Pircher è acquistabile sul sito internet dell'azienda https://www.pircher.it/de/brennerei/1-0.html o presso lo Store situato a Lana (BZ).



Pan Piuma Christmas Edition 2022 Le morbide fette Pan Piuma per festeggiare il Natale con allegria

A Natale Pan Piuma si veste di nuovo a festa! Un'innovativa e colorata confezione dedicata al Natale che si nota a scaffale e serve per accompagnare con allegria i giorni delle festività e preparare deliziose ricette insieme. La Christmas Edition Pan Piuma coinvolge tutte le referenze della linea Classica nella versione richiudibile da 400g: Pan Piuma con farina di grano tenero dal sapore classico e genuino, Pan Piuma con farina di grano duro dal gusto più deciso e saporito, Pan Piuma con farina integrale che offre tutte le proprietà delle fibre naturali senza rinunciare alla morbidezza e infine Pan Piuma Fiocchi di Cereali con aggiunta di fiocchi di avena, farro, orzo, segale e semi di girasole.

SALUMI *piacentini*





TRA IL PO E GLI APPENNINI SI ESTENDE UN TERRITORIO DAL MICROCLIMA IDEALE PER LA GIUSTA STAGIONATURA DI SALUMI DI ALTA QUALITÀ

a cura di Monica Pilotto, testi di Riccardo Lagorio, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Claudia Compagni





© Luca Da Ros/SIME

CORONA DI ROSE E COPPA PIACENTINA

pag 105



Felice Scoccimarro

In questa foto, il paesaggio delle colline piacentine e, a destra, il Palazzo Comunale del capoluogo, in Piazza Cavelli. Nelle due foto a sinistra, dall'alto: la lavorazione delle carni di maiale e la vetrina della salumeria Gaetti's Delicatessen, in piazza Duomo.



Getty Images/iStockphoto





GALETTE DI PATATE CON LA PANCETTA

pag 105



© Colin Dutton/SIME



Felice Scoccimarro

"Fette di salame, pagine di storia" sintetizzava in una battuta Corrado Barberis, il sociologo-gastronomo che per primo immaginò un'anagrafe dei prodotti tipici italiani negli anni Ottanta: un atto intellettuale dirompente a quell'epoca. Da allora si è presa sempre più coscienza che formaggi, pasta, conserve e salumi rappresentano un valore culturale –oltre che economico – di estrema importanza per il nostro Paese. Nel Piacentino in particolare emerge un rapporto quasi totemico con i suini e i salumi, come testimonia il ritrovamento di un ciondolo-amuleto di epoca romana raffigurante un maiale, conservato presso il Museo Civico di Palazzo Farnese, a Piacenza. Anche l'arte figurativa medievale evidenzia questo forte legame con l'arte norcina: i mosaici della basilica di San Savino e della chiesa bobbiese di San Colombano illustrano il calendario zodiacale e quello dei lavori invernali della campagna con la macellazione del maiale. Nel Settecento la corporazione dei lardaroli, ovvero di coloro che lavoravano le carni suine, era tra le più influenti della città. E a quel tempo anche Elisabetta Farnese, in sposa a re Filippo V di Spagna, apprezzava i salami crudi piacentini: testimoni le missive scambiate con il cardinale Giulio Alberoni, che univa il ruolo di alto prelato a quello di consigliere della casa reale. A fronte di questi legami storici, sociali e territoriali, nel 1996 l'Unione europea ha riconosciuto la tutela comunitaria della Dop alla Coppa, alla Pancetta e al Salame piacentini.

L'origine della Coppa piacentina Dop va ricercata nella tradizione familiare che si è tramandata nelle aree rurali. È facile considerare questo salume come uno dei prodotti più pregiati, da destinare al consumo nei giorni di festa o per farne omaggi assai apprezzati, doni ai quali spesso ricorsero gli esponenti del Ducato di Piacenza nel tessere rapporti diplomatici con altre realtà politiche. "Non è altro che la collottola del porco conciata" con spezie "e strettamente legata" raccontano fonti napoleoniche raccolte da Serafino Maggi nel suo *I salumi di Piacenza* (CCIAA di Piacenza, 1973). Ancora oggi i salumifici che aderiscono al Consorzio di tutela lavorano con sale e spezie il muscolo cervicale del suino. Dopo averlo massaggiato manualmente, riposa a temperatura idonea per almeno una settimana e viene successivamente rivestito dal diaframma parietale suino. Viene poi stretto a mano con dello spago e inizia la stagionatura per almeno 6 mesi. Al taglio la fetta è compatta e omogenea, di colore rosso vivo, ben marezzato da parti di candido grasso, che la ammorbidisce e addolcisce. Per il suo profumo delicato si apprezza con uno spumeggiante Gutturnio Doc, il vino da uve Barbera e Bonarda proprio dei colli piacentini.

Chi ama i salumi ancora più dolci può scegliere la Pancetta piacentina Dop. Nasce rifilando la parte adiposa del suino che, dopo essere stata conciata con sale, pepe e chiodi di garofano per due settimane, viene ripulita, arrotolata e legata a mano con spago naturale. La stagionatura in questo caso dura almeno quattro mesi; tuttavia le pezzature maggiori, sino a 8 kg, hanno bisogno di un periodo di maturazione maggiore, cioè fino a quando la fetta non si srotola e si presenta di colore rosso vivo inframmezzato dalle caratteristiche parti bianche di grasso. Il profumo è gradevole e si avvicina ai sentori di frutta secca con il procedere della stagionatura. Si scioglie in bocca e si accompagna bene all'Ortrugo Doc frizzante, il vino bianco dalle note floreali che si produce su questi colli.

A Piacenza conoscono il Salame piacentino Dop come salame *cu la güssa* dato che quando si taglia, sempre a coltello e a fette spesse, fa la goccia. Ciò è dovuto al fatto che si tratta di un salame a grana grossa, con lardelli di grasso ben distribuiti che trasudano quando le carni sono ben stagionate. Per l'insacco si utilizza il budello di suino, che viene legato con dello spago e forato per la fuoriuscita dell'aria. Può essere venduto dopo 45 giorni, quando le carni si sono compattate, ma se piacciono sapori più intensi, ci si può rivolgere al proprio salumiere per scegliere le pezzature di maggior stagionatura. Per assaporare al meglio queste fette di storia, bisogna preparare una Barbera Colli Piacentini Doc di buon corpo e giusta alcolicità.

Nella pagina accanto, in alto a sinistra: due momenti della lavorazione della pancetta da Salumi Grossetti a Strà, in Alta Val Tidone. In basso la piazza del Palazzo Pretorio di Castell'Arquato, in Val d'Arda e una veduta delle colline piacentine.

abbinamenti riusciti

Oltre a risultare preziosi in cucina e da soli, i salumi piacentini possono essere felicemente degustati e valorizzati dall'accostamento con altri alimenti, soprattutto vegetali. Ecco qualche esempio che vi consigliamo di provare. **Il salame piacentino Dop** si accompagna con ortaggi crudi tra cui pomodori, ravanelli bianchi e cicorino o con broccoletti ripassati con aglio e olio. **La coppa piacentina Dop** è ottima con contorni di verdure cotte come ratatouille di zucchine e patate ed erbette bollite. Perfetta anche con gli gnocchi, le frittelle di mele o le crespelle al Gorgonzola. **La pancetta piacentina Dop** va infine provata con ogni tipo di insalata fresca o con le verdure cotte semplicemente condite con un filo di aceto balsamico.


© Franco Cogoli/SIME

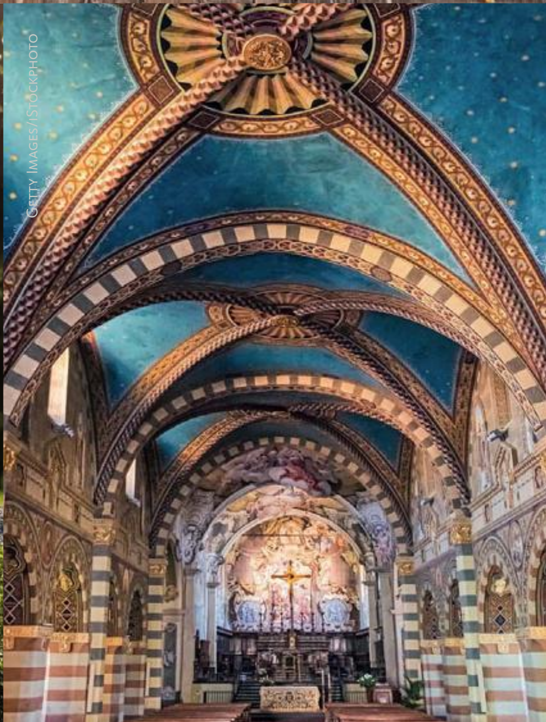
PLUMCAKE CON PROVOLONE E SALAME PIACENTINO

pag 105


Getty Images/500px


Getty Images/iStockphoto

In questa foto il ponte gobbo o ponte del diavolo di Bobbio e a destra le volte a crociera del Duomo o Cattedrale di Santa Maria Assunta di Bobbio. In alto a sinistra: da Salumi Grossetti si controlla la stagionatura della coppa piacentina Dop; qui sopra, vista sul fiume Trebbia dal caratteristico borgo medievale di Brugnello (Pc).


Getty Images/iStockphoto

CORONA DI ROSE E COPPA PIACENTINA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

500 g di coppa piacentina affettata – 700 g di farina forte per pane e pizza più quella per la lavorazione – 150 g di stracchino – 40 g di parmigiano reggiano Dop di almeno 24 mesi – 40 g di pecorino stagionato – 80 g di burro – 15 g di lievito di birra fresco – 1 cucchiaio di miele millefiori – 1 rametto di rosmarino – semola rimacinata per la spianatoia – olio di semi – 2 cucchiaini da caffè di sale

1 Setacciate la farina in una ciotola, unite il parmigiano e il pecorino grattugiati, il burro ammorbidito, lo stracchino, il lievito sciolto in 150 ml di acqua tiepida e mescolate. Trasferite il composto sulla spianatoia infarinata, aggiungete il sale e lavorate energicamente per almeno 15 minuti, aggiungendo poca acqua tiepida, fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e molto morbido, senza essere appiccicoso. Ungete di olio una ciotola della capacità di 4-5 litri, riponete all'interno il panetto, copritelo con pellicola tesa sui bordi in modo che non vada a contatto con la pasta e fate lievitare per almeno 2 ore in luogo caldo a 28-30°, finché l'impasto sarà più che raddoppiato.
2 Stendete il panetto sulla spianatoia infarinata con semola rimacinata, ricavando un grosso disco dal quale taglierete con un coppapasta 45 dischetti del diametro di 6 cm. Accavallate leggermente i dischetti a gruppi di 5, mantenendoli in linea in modo da formare una sorta di striscia, spennellandoli di acqua tiepida nei punti di giuntura e tenete da parte i ritagli di impasto. Arrotolate quindi le strisce di dischetti e formate delle rose. Stringete bene la base di ogni rosa tra le mani per evitare che si srotolino e sistematele man mano in uno stampo per ciambella ben oliato del diametro di 30 cm. Arrotolate i ritagli di impasto per fare delle roselline piccole e aggiungetele tra una rosa e l'altra.
3 Spruzzate la corona con acqua tiepida, utilizzando uno spruzzino nebulizzatore e fate lievitare in forno a 28-30° per 45 minuti con le stesse modalità di prima. Togliete la corona dal forno, sistemate negli angoli 4 ciotoline con 100 ml di acqua bollente e riscaldate il forno a 230°. Cuocete la corona per 40-45 minuti a 220°. A cottura ultimata, spennellate la superficie con il miele riscaldato insieme al rosmarino sfogliato e 4 cucchiai di acqua. Prima di servire, formate delle rose con la coppa e riempite il foro centrale della corona.

GALETTE DI PATATE CON LA PANCETTA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
635 CAL/PORZIONE

600 g circa di pancetta piacentina affettata – 1 kg di patate di montagna per gnocchi Desirée o Bintije – 400 g di farina più quella per la lavorazione – 100 g di burro – 80 g di Grana Padano grattugiato – 1 uovo – 2 cucchiaini di lievito per torte salate – 3 rametti di timo – sale – pepe nero in grani

1 Lavate bene le patate e trasferitele in una casseruola, copritele di acqua fredda e cuocetele per 25-40 minuti in base alle dimensioni, togliendo prima quelle più piccole in modo che non si riempiano di acqua. Sbucciatele ancora calde, schiacciatele con uno schiacciapatate facendo cadere la purea sulla spianatoia e lasciate intiepidire. Insaporite con sale, pepe e il timo tritato fine.
2 Amalgamate le patate con il burro ammorbidito, il grana e l'uovo, quindi aggiungete la farina setacciata con il lievito: dovete ottenere un impasto più consistente rispetto a quello degli gnocchi. Formate un panetto appiattito e lasciate riposare per 10 minuti.
3 Stendete l'impasto con il matterello sulla spianatoia infarinata, fino a ottenere uno spessore di 8-10 mm e ricavate tanti dischetti di 6-7 cm con un coppapasta. Disponete le focaccine ottenute su una placca foderata con carta da forno e cuocetele in forno già caldo a 200° per 15-20 minuti, finché saranno dorate e morbide al centro. Servite le focaccine ancora calde con la pancetta.

PLUMCAKE CON PROVOLONE E SALAME PIACENTINO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

600 g circa di salame piacentino – 300 g di farina di farro semintegrale – 200 g di burro – 4 uova – 100 g di provolone stagionato grattugiato – 50 g di mele disidratate a fettine – 50 g di nocciole tostate – 50 g di mandorle pelate – 50 g di noci – 30 g di fecola di patate o di amido di mais – 150 g di yogurt bianco intero – 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate – 20 steli di erba cipollina – 1 cucchiaino colmo di sale fine

1 Sminuzzate le mele disidratate e tritate grossolanamente le nocciole, le mandorle e le noci. Tagliate l'erba cipollina a pezzettini con le forbici. Fate ammorbidire il burro tagliato a pezzetti finché avrà la consistenza di una pomata. Per velocizzare potete appoggiare la ciotola su acqua tiepida, facendo attenzione affinché il burro non si sciolga.
2 Unite al burro il provolone e montate con una frusta elettrica fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporate poi un uovo per volta, attendendo che il precedente sia ben amalgamato prima di unire il successivo. Aggiungete poco per volta la farina setacciata con il lievito, alternandola allo yogurt e, per ultime, unite la fecola, l'erba cipollina, la miscela di frutta secca e il sale.
3 Versate l'impasto in uno stampo da plumcake della capacità di 1,5 – 1,8 litri foderato con carta da forno. Livellatelo e trasferitelo in forno già caldo a 190°, poi abbassatelo a 180° e cuocete per 40-50 minuti. Al momento di servire, affettate il plumcake e il salame e disponete entrambi su un bel tagliere o su un vassoio.







Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Via Cristoforo Colombo, 35
Piacenza
Telefono 0523591260
salumidoppiacentini.it

PARMIGIANA DI GOBBI

A BASE DI CARDI, È UNO DEI PIATTI PIÙ GETTONATI DELLE FESTIVITÀ A PERUGIA E IN TUTTA L'UMBRIA. UNA RICETTA ANTICA E DI ORIGINE CONTADINA CHE ESALTA LE MATERIE PRIME DELLA REGIONE

di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Se tutti conoscono la classica parmigiana di melanzane, la sua variante invernale a base di cardi gobbi è profondamente radicata in Umbria ma poco diffusa al di fuori della regione, fatta eccezione per i territori limitrofi che la circondano, come le zone di Macerata e di Roma, fino alla Toscana.

Soprattutto a Perugia, è uno di quei piatti tradizionali che non mancano mai a Natale e per il periodo delle feste, con ricette di famiglia tramandate di generazione in generazione. Un piatto la cui esistenza è stata a lungo relegata all'interno delle mura casalinghe e che solo recentemente viene proposta anche da trattorie e ristoranti. Lo chef Gianfranco Vissani, umbro, è stato tra i primi a rilanciare la parmigiana di gobbi in versione gourmand, alleggerita e in bianco, accostata al cotechino, ma anche al cappone o al rombo.

Ogni famiglia ha la propria ricetta e le varianti sono quindi innumerevoli. C'è chi sostiene che ci vada una salsa di pomodoro semplice, chi una salsa di pomodoro con una base di cipolla, sedano e carota, chi aggiunge carne macinata (mista o di maiale), chi la salsiccia. Ad Assisi c'è poi una variante in bianco, con besciamella e parmigiano, mentre a Gubbio aggiungono al sugo rigaglie di pollo. Una versione, questa, molto vicina ai "cardi al grifo" , ricetta di origine medievale, che prevedeva di alternare strati di cardi fritti con carne trita di vitello e fegatini di pollo soffritti nel burro; il tutto veniva poi condito con salsa di pomodoro e cotto in forno.

Il protagonista è comunque il cardo, ortaggio squisitamente stagionale, e il segreto della ricetta sta nello sceglierlo di qualità: non troppo grande, tenero (reso tale dal freddo, che ne ammorbidisce le fibre) e croccante. Il resto degli ingredienti serve ad esaltarlo o, nelle versioni più ricche, a renderlo più sostanzioso, facendolo diventare non un semplice contorno ma un secondo vero e proprio. In Umbria è stata recentemente recuperata un'antica varietà, pressoché scomparsa alla fine degli anni Settanta: il Cardo Gobbo della Media Valle del Tevere, ora inserito nel Registro delle Risorse Genetiche Autoctone della regione e nuovamente coltivato. È stato così ritrovato un piccolo ma significante pezzo di storia agricola e gastronomica.

Le origini della cucina umbra sono infatti prevalentemente contadine, con pochi piatti "borghesi", e affondano le proprie radici in un'economia di povertà basata in gran parte sui prodotti della terra, a partire dai legumi e con una certa predilezione per le verdure amare: bietole, cicoria, erbe di campo (come nel ripieno della tipica fojata) che nel corso dei secoli hanno aiutato i poveri contadini a sopravvivere.



BERE GIUSTO

A PRIMA VISTA, LETTI GLI INGREDIENTI, QUESTA PARMIGIANA SEMBRA DESTINATA A UN VINO ROSSO, AL MINIMO UN ROSATO DI CARATTERE, MA NON FUNZIONANO. IL PUNTO È LA FIBRA DEI CARDI CHE MAL SOPPORTA LA FAMIGLIA DEI POLIFENOLI, UNIONE DELLE SOSTANZE COLORANTI DELLE UVE CON I RELATIVI TANNINI; NON IMPORTA CHE I GOBBI SIANO CUCINATI, QUESTE SOSTANZE CHE CARATTERIZZANO IL COLORE, LA TENSIONE GUSTATIVA E LA CORPOSITÀ DI VINI ROSSI E NERI SFIBRANO LA CARNALITÀ DEI VEGETALI. MEGLIO UN BIANCO DALLA PERSONALITÀ SPICCATA: IL TREBBIANO SPOLETINO DELL'AZIENDA RAINA HA UN VIVO COLOR ORO, IL PROFUMO SA DI TERRA APPENA SMOSSA, MENTRE LO SVILUPPO GUSTATIVO, PUR NON RINUNCIANDO ALL'ENERGIA DELLE COMPONENTI "DURE", IMPECCABILI SULLE SENSAZIONI GRASSE, FINISCE CON L'ABBRACCIO GENEROSO E VERACE PROPRIO DELLA SUA NASCITA SPONTANEA.

INTERVISTA



Territorio e tradizione

EREDE DELL'ATTIVITÀ DI FAMIGLIA INIZIATA NEL 1981, SILVIA PISTICCI PORTA AVANTI IL RISTORANTE STELLA (STELLAPERUGIA.IT) DAL 1998 INSIEME AL MARITO AREK, SOMMELIER. PRESENTE NELLA GUIDA OSTERIE SLOW FOOD FIN DAL 2003, QUEST'ANNO HA CONQUISTATO I TRE GAMBERI, IL MASSIMO RICONOSCIMENTO DELLA GUIDA GAMBERO ROSSO, UNICA NEW ENTRY NELLA SEZIONE TRATTORIE. LA PROPOSTA GASTRONOMICA, CURATA DA SILVIA CON L'AUSILIO DEL CUOCO NICOLA, SI BASA SU TRE PRINCIPI: TRADIZIONE, TERRITORIO E STAGIONALITÀ, CON LA RICERCA E L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME FORNITE DA PICCOLI PRODUTTORI LOCALI. A FORNIRE I CARDI GOBBI, AD ESEMPIO, È AGRICOLA NATIVA, UNA PICCOLA AZIENDA POCO FUORI PERUGIA CHE PRODUCE ORTAGGI CON METODI BIOLOGICI.

CI PARLI DELLA SUA PARMIGIANA DI GOBBI.

È UNA PREPARAZIONE CHE RICHIEDE UNA CERTA "DEDIZIONE", PERCHÉ I CARDI VANNO PULITI CON CURA PER TOGLIERE L'AMAROGNOLO E POI SBIANCHITI. NON LI FACCIO STRACUOCERE, COME ALTRI FANNO, MA SOLO SBOLLENTARE, PERCHÉ POI ANDRANNO PASSATI IN FORNO. MOLTO DIPENDE ANCHE DAL FREDDO CHE C'È STATO, PERCHÉ LE GELATE LI RENDONO PIÙ TENERI. PRIMA DI FRIGGERLI LI PASSO IN UOVA E FARINA, POI COMPONGO LA PARMIGIANA: DUE STRATI DI CARDI, UNO STRATO DI RAGÙ LEGGERO E UN ULTIMO STRATO DI CARDI. POI SPOLVERIZZO CON PARMIGIANO PER OTTENERE LA CROSTICINA NELLA GRATINATURA FINALE. NOI LO PREPARIAMO FINO A FEBBRAIO, POI PASSIAMO ALLA PARMIGIANA DI CARCIOFI.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI

RISTORANTE STELLA
Via dei Narcisi 47/a, Casaglia, Perugia
tel. 0756920002
ALLE PORTE DI PERUGIA, È LA STRUTTURA DI SILVIA PASTICCI, CHE COMPRENDE ANCHE VINERIA E LOCANDA. DA NON PERDERE I PRIMI DI PASTA FRESCA (STRINGHETTI, LINGUINE), E I SECONDI CHE VEDONO IL TRIONFO DEGLI ANIMALI DA CORTILE, NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE UMBRA: PICCIONE RIPIENO CON SALSICCIA E MAGGIORANA, POLLO ALLA BRACE O ALL'ARRABBIATA, CONIGLIO IN PORCHETTA AL FINOCCHIETTO SELVATICO, FARAONA ALLA GHIOTTA. VARIE ANCHE LE PROPOSTE DI PESCE DI LAGO, COME LA CARPA REGINA UN PORCHETTA.

LOCANDA DEL POSTIGLIONE
Via Roma 5, Spello (Pg)
tel. 0742301164
IN PIENO CENTRO, OFFRE CUCINA UMBRA SEMPLICE E GENUINA CHE RISPECCHIA IL TERRITORIO. IN MENU, ANTIPASTI DI BRUSCHETTE, TRA I PRIMI TAGLIOLINI AL TARTUFO, STRANGOZZI O GNOCCHI AL SAGRANTINO. COME SECONDO, TAGLIATA O MAIALINO AL FORNO IN CROSTA DI SALE. I GOBBI ALLA PERUGINA (MARINATI IN OLIO, LIMONE E PREZZEMOLO) VENGONO SERVITI COME CONTORNO O COME SECONDO .

PANE E VINO
Via Ciuffelli 33, Todi (Pg)
tel. 0758945448
NEL CENTRO STORICO, È UN LOCALE CHE CONIUGA SEMPLICITÀ E RICERCA DELLE QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME. MOLTE VERDURE PROVENGONO DALL'ORTO DI CASA. TRA I PRIMI, ZUPPA DI CECI E PORCINI O STRANGOZZI AL TARTUFO; TRA I SECONDI, STRACOTTO DI MANZO AL VINO ROSSO. IN STAGIONE, PARMIGIANA DI CARDI.


1


2


3

PARMIGIANA DI GOBBI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI

900 g di cardi - 2 uova - farina – 150 g di parmigiano reggiano (o pecorino) grattugiato – 2 salsicce – 500 g di passata di pomodoro – 1 costa di sedano – 1 piccola cipolla – 1 carota – 1 limone – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachide – sale

1 Pulite i cardi ed eliminate i filamenti. Riduceteli a tocchi uniformi di circa 10 cm di lunghezza e immergeteli man mano in una ciotola d'acqua acidulata con il succo del limone.
2 Lessateli in acqua bollente con l'aggiunta del limone per almeno 20 minuti, scolateli e lasciateli raffreddare.
3 Intanto, preparate il sugo. Tritate fini il sedano, la carota e la cipolla e fateli appassire in una padella con 2 cucchiai d'olio extravergine. Aggiungetevi le salsicce spellate e sbriciolate e fatele rosolare. Unite la passata di pomodoro, salate e cuocete per circa 20 minuti.
4 Asciugate i cardi e infarinateli.
5 Passateli nelle uova sbattute con un pizzico di sale.
6 Friggeteli pochi per volta dell'olio di semi ben caldo, girandoli, fino a quando saranno dorati. Scolateli su carta per fritti, poi salateli.
7 Cospargete il fondo di una pirofila con qualche cucchiaio di sugo e allineatevi i cardi fritti, uno vicino all'altro. Copriteli con un po' di sugo, cospargete con una manciatina di formaggio grattugiato e fate un secondo strato di cardi. Procedete nello stesso modo fino a formare 3 strati di cardi e terminando con il formaggio. Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, azionando il grill gli ultimi 5 minuti.


4


5


6


7



Fichi di Cosenza

ESSICCATI AL SOLE DI CALABRIA SONO DELIZIE DA GUSTARE IN PUREZZA, RIPIENI, A CROCETTE O CON IL CIOCCOLATO DURANTE LE FESTE E NON SOLO

testo di Riccardo Lagorio, foto Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

"Carissimo professore, ho bisogno di alcuni prodotti calabresi che non so a chi richiedere e che a me richiedono sorelle e nipotini. Sono principalmente certi ottimi fichi secchi con la noce o mandorla dentro, ed altre specie di fichi secchi in filze e senza noce". Per Giovanni Pascoli i fichi secchi calabresi erano diventati una (dolce) ossessione, tanto da indurlo a inviare, da Messina, dove il poeta insegnava letteratura latina, una missiva diretta al saggista e giornalista Giovanni Patari. Correva il 1899. Forse proprio le citazioni sui fichi e i riferimenti alla loro essiccazione di cui aveva letto negli antichi testi di Orazio, di Plinio e di Columella esortavano Pascoli ad avanzare una così esplicita istanza. D'altronde nel Cosentino i frutti della varietà Dottato, sono un'autentica istituzione. Il merito della loro bontà si deve a una fortunata combinazione tra il clima (temperato in inverno dalla presenza della catena montuosa del Pollino e in estate dalla vicinanza alla Sila) e la specie coltivata che dà frutti pieni, carnosi, morbidi, dai semi piccolissimi. Oggi questa bontà è tutelata dalla Dop fichi di Cosenza, che designa i frutti essiccati contraddistinti dalla caratteristica forma a goccia allungata, dalla buccia chiara, sottile ed elastica, dalla polpa fine e dal sapore mielato. Fanno parte del Consorzio (riconosciuto poco più di due anni fa) una trentina di realtà. La raccolta viene effettuata a mano tra il 10 agosto e il 10 ottobre, quando il frutto risulta in una certa misura già essiccato in pianta, avendo subito una parziale disidratazione.

Un frutto vocato

I fichi di Cosenza Dop sono della varietà Dottato, che risulta particolarmente adatta all'essiccazione, tanto che potrebbero quasi completarla sulla pianta. Si tratta di fichi resistenti alle piogge e alla blastofaga, l'insetto che feconda i fichi. Quest'ultimo infatti non riesce a penetrare al loro interno e dalla mancata fecondazione deriva un sapore più delicato.

Il processo di asciugamento continua poi al sole della Calabria per un periodo che varia da tre giorni a una settimana su supporti di canne che permettono l'arieggiamento così da favorire la traspirazione e la perdita di umidità. Più volte al giorno si procede a movimentarli per garantire un'omogenea essiccazione. Qui ha anche luogo una prima selezione, che elimina i pezzi non idonei (ammaccati o assaliti da insetti). Una volta essiccati, i fichi sono trasportati in appositi centri dove vengono eliminate eventuali impurità, sono lavati, ulteriormente vagliati e sterilizzati. Solo a questo punto si possono commercializzare con il marchio Dop. Il picco del consumo si ha nel periodo invernale, benché da alcuni anni si stia diffondendo il loro consumo anche in estate, specie nelle zone turistiche della regione. Grazie agli zuccheri già presenti nei frutti, l'intero processo produttivo avviene senza l'uso di conservanti o additivi. I fichi di Cosenza Dop sono ideali da gustare in purezza in quanto facilmente digeribili, ricchi di saccaridi a immediata assimilazione e di sali minerali. Vengono tuttavia utilizzati anche in preparazioni tipiche cosentine o calabresi: ripieni di noci, scorzette di agrumi o mandorle, incrociandone i peduncoli e presentandoli a crocette, o immersi nel cioccolato. Il 70% della produzione annua (stimata in circa 500 quintali) viene esportata, principalmente sul mercato inglese, seguito da Canada, Stai Uniti e Repubblica Ceca. Si riconoscono dal marchio europeo della Dop apposto sulle confezioni: solo la presenza di tale indicazione è garanzia che si tratti proprio di fichi di Cosenza Dop.

PACCHERI CON FICHI SECCHI E GUANCIALE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

320 g di paccheri – 50 g di cipolla di Tropea – 4 fichi di Cosenza Dop medi – 120 g di guanciale – 50 g di gherigli di noce – 1/2 bicchiere di vino bianco secco – pecorino stagionato – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, affettatela finemente e fatela soffriggere a fuoco lento in una padella dai bordi alti con qualche cucchiaio d'olio. Tagliate a striscioline il guanciale e unitelo alla cipolla appena si sarà imbiondita. Dopo qualche secondo sfumate con il vino bianco. Se la preparazione risultasse asciutta, aggiungete qualche cucchiaio di brodo vegetale.
2 Nel frattempo fate rinvenire i fichi secchi in una ciotola d'acqua tiepida tenendoli immersi per 10 minuti. Tagliateli quindi a cubetti e aggiungeteli al composto insieme alle noci spezzettate. Lasciate insaporire per qualche minuto e spegnete.
3 Lessate la pasta in acqua salata. Sgocciolatela tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura e fatela saltare con il condimento, unendo un mestolo dell'acqua tenuta da parte. Spolverizzate la pasta con il pecorino grattugiato e pepate.




CORTESIA CONSORZIO OLIO TOSCANO IGP



Toscano Igp, olio di carattere

NASCE IN UN TERRITORIO PIONIERE NELLA CERTIFICAZIONE D'ORIGINE E REGALA TANTE SFUMATURE AROMATICHE PER INSAPORIRE CARNE CRUDA E I PIÙ ROBUSTI PIATTI TIPICI

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Da sempre rinomata per la produzione dell'olio d'oliva, la Toscana annovera ben quattro Dop dell'olio: Chianti Classico, Terre di Siena, Lucca e Seggiano. Ma è stata anche la prima regione italiana a credere nella certificazione Igp, gestita in maniera assai attenta e con grande enfasi sulla tracciabilità (garantendo un olio 100% made in Toscana) dal Consorzio dell'olio Toscano Igp: il riconoscimento della prima Indicazione geografica protetta italiana dell'olio extravergine risale al 1998, abbraccia l'intero territorio regionale e oggi conta quasi 9.000 associati. La diversità e le specificità di paesaggi e tradizioni sono valorizzate da otto sotto zone: Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline Senesi, Montalbano, Monti Pisani e Seggiano. Il disciplinare prevede anche un gran numero di cultivar locali – come Ciliegino, Pesciatino, Scarlinese – accanto alle più diffuse e note come Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Maurino, Moraiolo e Pendolino. Risultano più soavi, dal fruttato leggero e dal carattere poco piccante, gli oli della Lunigiana, dei Monti Pisani e della Lucchesia. Tende al leggero, ma con una fragranza particolare, l'extravergine che si ottiene dall'Olivastra Seggianese alle pendici del monte Amiata. Più intensi i prodotti che nascono nelle Colline di Firenze, di Arezzo e di Siena, così come quelli della zona di Montalbano, in provincia di Pistoia, contraddistinti da un marcato piccante. A fare da filo conduttore sono l'eleganza e il buon equilibrio tra le

EVOCA, IL GRANDE OLIO DEI PICCOLI PRODUTTORI

È nato con la campagna olearia 2022 Evoca, olio extravergine d'oliva certificato Igp Toscano frutto della collaborazione tra 60 tra aziende agricole, frantoi, vivai olivicoli e centri di ricerca che hanno unito le forze dando vita a una filiera integrata. Il risultato è un olio extravergine fruttato medio ravvivato da note verdi di erba tagliata, carciofo e rosmarino mentre al gusto risulta equilibrato tra amaro e piccante, con un bel finale ammandorlato.

MADE IN TUSCANY: DOP, IGP E TANTO BIOLOGICO

Secondo i dati del BuyFood Toscana 2022, evento promosso dalla Regione, cresce a ritmo sostenuto, l'agroalimentare certificato "Made in Tuscany". Dal 2015 al 2022 il valore dei prodotti Dop e Igp ha visto una crescita del 45%, tre volte più grande rispetto alla percentuale registrata a livello nazionale, superando il miliardo di euro. Vino, formaggi, carne e olio extravergine di oliva, che rappresenta il 95% della superficie a Indicazione Geografica Protetta. In costante aumento anche le superfici certificate bio: +25% rispetto al 2020 e ben +57% rispetto al 2019 con più di 225mila ettari; così la Toscana si colloca al terzo posto in Italia.

note di piccante e amaro, spesso ravvivate da sentori erbacei e di mandorla e carciofo, che solitamente contraddistinguono gli oli con il bollino del Consorzio, su cui viene riportato anche un codice alfanumerico che permette di tracciare ogni bottiglia raccontandone la storia completa al consumatore. Proprio il carattere equilibrato rende questi oli piuttosto versatili, ideali per la classica *fettunta* (una sorta di bruschetta) o per aggiungere un pizzico di piccante a zuppe o sulla tipica pappa al pomodoro. Le versioni più intense e decise potranno condire una tagliata di manzo o i saporiti pici all'aglione, quelle più bilanciate primi piatti come i pici con alici e mollica, tartare di carne o un'insalata di carciofi. Mentre quelle più delicate trovano posto anche in pasticceria: dalla frolla per gustose crostate alla torta di carote.

CAKE DI FARINA GIALLA AL MIELE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
485 CAL/PORZIONE

150 g di farina di mais Fioretto – **80 g di zucchero** – **150 g di miele di acacia** – **3 uova** – **1 limone non trattato** – **6 g di lievito per dolci** – **100 g di mandorle in polvere** – **150 g di yogurt greco** – **2 dl di olio extravergine d'oliva leggero o medio** – **sale**

1 Rompete le uova in una grossa ciotola, unite lo zucchero e 80 g di miele e montate gli ingredienti con un paio di fruste elettriche fino a quando il composto ha raddoppiato di volume. Continuando a montare versate l'olio a filo. Aggiungete un pizzico di sale, la farina gialla, il lievito setacciato, la scorza di limone grattugiata e le mandorle in polvere e frullate ancora per qualche secondo.
2 Versate l'impasto in uno stampo da plum cake (23x8 cm circa) rivestito con carta da forno e cuocete il dolce in forno caldo a 180° per 50 minuti, o fino a quando uno stecco di legno inserito al centro esce asciutto. Fatelo riposare per 5 minuti, levatelo dallo stampo e trasferitelo su una gratella a raffreddare.
3 Scaldate il miele rimasto con il succo di limone filtrato fino a quando diventa sciropposo, versatelo sul dolce e servitelo, accompagnadolo con lo yogurt greco.



Scelti per la nostra ricetta

Igp Toscano – Frantoio Buraschi – Montepulciano (SI)
Da olive di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino, è un fruttato medio elegante e persistente, più piccante che amaro, con vivaci note di carciofo, cardo, rucola, mela, pinolo (bottiglia da 500 ml, 17 euro).
Igp Toscano Colline di Firenze – Frantoio di Santa Tea – Gonnelli 1585 – Reggello (FI)
Classico blend toscano di Frantoio, Moraiolo e Leccino, è un fruttato medio equilibrato e spiccatamente verde, con variegate note balsamiche di erba falciata, carciofo, mandorla, pepe (bottiglia da 500 ml, 19 euro).
Igp Toscano Bolgheri – Il Felciaio – Castagneto Carducci (LI)
Blend di olive di varietà Frantoio e Moraiolo, è un fruttato medio-intenso con sensazioni di piccante e amaro ben bilanciate e piacevoli sentori di carciofo, rucola, mandorla e un pizzico di pepe (bottiglia da 500 ml, 15 euro).



Americane Society Limonta, ciotola Emile Henry distribuito da Maino Carlo. Indirizzi a pagina 114

nel numero di febbraio

Non c'è Carnevale senza **FRITTELLE:** ancora più buone e irresistibili se nella pastella si nasconde un cuore di frutta. Febbraio è anche tempo di **GNOCCHI,** colorati, fantasiosi e saporitissimi e di **POLPETTE**, di manzo ma non solo: raccolgono attorno alla tavola grandi e piccini, vegetariani e carnivori impenitenti. Le fredde giornate invernali suggeriscono poi robuste riscoperte gourmand come quella della **CASSOEULA** o delle diverse stagionature dell'**ASIAGO**.

in edicola dal 24 gennaio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

gennaio 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Alessandra Avallone, Carlo Cambi, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Elena Luraghi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Francesca Salvemini, Table Top Milano, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl 20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8949 del 5 maggio 2021 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi
GENNAIO 2023

- ARCOROC, arcoroc.com.it
- ARIELLA COLORIFICIO, ariellacolorificio.com
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- ASNAGHI GIACINTO, asnaghitessuti.com
- BISCOTTINI, biscottini.it
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CARLO MORETTI, carlomoretti.com
- CASA SHOP, casashops.com
- CECERAMIC DI ELISA CASTELLETTA, ceceramic.it
- COINCASA, coincasa.it
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- DRIADE, driade.com
- EMILE HENRY DISTR. DA MAINO CARLO emilehenry.com - mainocarlo.it
- ETSY, etsy.com
- FERRAMENTA RIVIERA RENATO, rievierarenato.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GEFU DISTR. DA MERITO, gefu.com - merito.it
- GIOVELAB, giovelab.it
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF MILANO, ichendorfmilano.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LAMINAM, laminam.com
- LIVELLARA, livellara.com
- LUMINALPARK, luminalpark.com
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- PADERNO, paderno.it
- PENTOLE AGNELLI, pentoleagnelli.it
- PINTINOX, pintinox.com
- RCR CRYSTAL DA KASANOVA, rcrcrystal.com - kasanova.com
- RGMANIA, rgmania.com
- RIEDEL, riedel.com
- ROSENTHAL, rosenthal.de/it
- SAMBONET, sambonet.com
- SCHOENHUBER, schienhuber.com
- SILVA, silvatessuti.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it/cucina
- WESTINGNOW, westingnow.it
- ZAFFERANO, zafferanotableware.com
- ZARA HOME, zarahome.com